

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
ФГБОУ ВО «Арктический ГАТУ»

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН  
ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»  
направленность (профиль) «Технология молочных продуктов»

Якутск, 2022

	Блок 1. Дисциплины (модули)
Б1.Б	Обязательная часть
Б1.О.01	<p><b>Философия науки</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>Цель дисциплины</b>– формирование у магистрантов представлений об основных мировоззренческих и методологических проблемах современной науки и тенденциях ее исторического развития.  <b>Задачи дисциплины:</b>  - усвоение сведений о философских проблемах науки;  - развитие культуры философского и научного исследования;  - формирование умения использовать философские и общенаучные категории, принципы, идеи и подходы в своей специальности;  кроме того подзадачами является:  - развитие ответственности за профессиональную и научную деятельность перед окружающей средой обитания человеческого общества.  <b>Требования к результатам освоения дисциплины:</b>  УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действия  УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;  <b>Должен знать:</b>  -философские аспекты развития отдельных разделов естествознания и технических наук; методологию и основы научных исследований;  -программно-целевые методы решения научных проблем.  <b>Уметь:</b>  -использовать накопленный опыт в профессиональной деятельности; применять законы и понятийно- категориальный аппарат философии науки, основные законы естественных наук в профессиональной деятельности;  - логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами в науке  <b>Владеть:</b>  - приемами проведения научных исследований; навыками целостного подхода к анализу проблем науки и техники; основными положениями современной науки при решении социальных и профессиональных задач; культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.  <b>Содержание дисциплины</b> включает:  Наука как форма деятельности, система знаний и социальный институт. Социальные функции науки. Наука в контексте экономических, социально- психологических, идеологических, социально-организационных отношений. «Нейтральность» науки и «социальный заказ». Наука в традиционных и техногенных обществах. Микроконтекст и макроконтекст науки. Классификация функций науки Основные этапы развития наук. Возникновение дисциплинарно организованной науки. Историческая обусловленность научных открытий. Основные этапы развития наук. Возникновение дисциплинарно организованной науки. Историческая обусловленность научных открытий. Эволюционные идеи в современной эпистемологии (К. Поппер, К. Лоренц). Понятие научного факта. Гипотеза и ее роль в научном познании. Теория развития науки К.Поппера. Критика индуктивизма и конвенционализма. Концепция научно –исследовательских программ И. Лакатоса. Понятие научной революции. Теория научных революций Т.Куна. Концепция ноосферы (П. Тейяр де Шарден, В.И.Вернадский. Основы философской герменевтики. Гуманизация и гуманитаризация современного естествознания. Науки о природе и науки о культуре (В. Дильтей, В. Виндельбанд, Г. Риккерт). Субъект и объект социально- гуманитарного познания. Научные сообщества и их исторические типы Специфика методов социально- гуманитарных наук. Истина и ценность. Объяснение, понимание, интерпретация в социальных и гуманитарных науках. Ценностные ориентации в социально- гуманитарном познании. Наука и религия. Вера и знание. Этика науки. Философия биологии как социально- философское знание. Компьютеризация науки и ее последствия. Роль науки в эпоху глобализации. Наука и образование. Главные</p>

	<p>характеристики современной постнеклассической науки. Современные процессы дифференциации и интеграции наук</p> <p><b>Трудоемкость дисциплины</b> 72 часа.</p> <p><b>Форма обучения</b> очная/заочная</p> <p><b>Язык преподавания:</b> русский язык</p>
Б1.О.02	<p><b>Теоретические основы организации научно-исследовательской работы</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> вооружить студентов методами и средствами теоретических и экспериментальных исследований, а также основами организации и планирования эксперимента для подготовки магистра к решению профессиональных задач.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение современных методов исследований, планирования и обработки экспериментов при проведении научно-исследовательских работ во время обучения в вузе и в своей последующей профессиональной деятельности;</li> <li>- развитие исследовательских навыков;</li> <li>- повышение уровня способности к самообразованию;</li> <li>- развитие информационной культуры.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p>Изучение теоретических основ современных методов аналитических и эмпирических исследований, освоение лабораторных навыков подготовки и выполнении эксперимента по научно-исследовательской работе</p> <p><b>1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы ОПК-5</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих журналах.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать и решать задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской деятельности и требующие углубленных профессиональных знаний;</li> <li>- выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования;</li> <li>- обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных;</li> <li>- вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;</li> <li>- представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой и методологией проведения научных исследований в профессиональной сфере;</li> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы, требующими широкого образования в экономике.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.02Теоретические основы организации научно-исследовательской работы, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре – 108 ч/3 зет.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.03	<p><b>Иностранный язык для делового общения</b></p> <p><b>Трудоемкость – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени высшего образования и овладение обучающимся необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в деловой, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие когнитивных и исследовательских умений;</li> <li>- развитие информационной культуры;</li> <li>- расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся;</li> <li>- воспитание толерантности и уважения к представителям других стран.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> 1. Темы 1 раздела - Деловая сфера общения: Знакомство. Устройство на работу. В деловой командировке. В англоязычной стране. Встреча с деловыми партнерами. 2. Темы 2 раздела - Профессиональная сфера общения: Избранное направление профессиональной деятельности. История, современное состояние и перспективы развития изучаемой науки. 3. Повторение основной и сложной грамматики английского языка. 4. Виды и структура деловых писем.</p> <p><b>1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы УК-4</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знать:</b> иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и элементарного общения на деловом уровне. <b>Уметь:</b> использовать иностранный язык в профессиональной деятельности и деловом общении. <b>Владеть:</b> навыками выражения своих мыслей и мнения в профессиональном и деловом общении на иностранном языке.</p> <p><b>1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.Б.03 Иностранный язык для делового общения в 1 семестре 1 курса</p> <p><b>1.4.Язык преподавания:</b> английский</p>
Б1.О.04	<p><b>Психология делового общения</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p>1. Целью дисциплины является обучение студентов психологии деловой коммуникации. Данная дисциплина направлена на изучение студентами основных механизмов, лежащих в основе формирования первого впечатления партнера по общению и влияющих на успешность дальнейшего взаимодействия, на анализ внешних и внутренних барьеров общения, на выявление позиций партнеров по коммуникации. Ознакомление студентов с различными психотипами субъектов делового взаимодействия, изучение диалога как организационного принципа коммуникативной деятельности в управлении и овладение техниками убеждения и влияния на людей. В рамках дисциплины будущие специалисты приобретают навыки деловой коммуникации и анализируют собственные психологические особенности, мешающие и способствующие эффективному взаимодействию с людьми.</p> <p>Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ознакомить студентов с основными принципами и особенностями делового общения;</li> <li>2) дать представление об ошибках первого впечатления и способах их преодоления;</li> <li>3) проанализировать внешние и внутренние барьеры общения и механизмы их устранения;</li> <li>4) охарактеризовать различные позиции партнеров по общению и способы их выявления;</li> <li>5) исследовать различные психотипы субъектов делового общения, особенности взаимодействия с ними и овладеть навыками экспресс-диагностики для определения психологического типа партнера по общению;</li> <li>6) изучить диалог как организационный принцип коммуникативной деятельности в управлении;</li> <li>7) раскрыть механизмы убеждения и влияния на людей в процессе делового общения.</li> <li>8) Научить студентов технике анализа собственных психологических особенностей, способствующих и препятствующих эффективному взаимодействию с людьми.</li> <li>9) Обучить студентов навыкам эффективной коммуникации и умению принимать групповые деловые решения.</li> </ol> <p><b>1.2.Требования к результатам освоения дисциплины УК-3, УК-6</b> <b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-предмет, проблемы и основные понятия делового общения;</li> <li>-специфику делового общения, ее отношение к другим отраслям психологии и смежн</li> </ul>

	<p>-основные принципы и закономерности взаимосвязи процессов обучения и развития психики ч  -структуру и особенности учебной деятельности, условия развития учебной деятельности и ч  взаимодействия между субъектами образовательного процесса на разных этапах онтогенеза;  -методологические основы педагогической психологии;  -теории учения и их роль в организации современного образования; концептуальные подходы  проблемы взаимосвязи обучения и развития.</p> <p>Уметь:  -характеризовать особенности развития познавательных процессов и процесс  развития личности в ситуации обучения и воспитания;  -анализировать возрастные особенности научения, обучения и воспитания;  -проектировать и организовывать целостные учебно-воспитательные ситуации;</p> <p><b>Владеть:</b>  навыками решения практических (учебных) задач, моделирующих деятельность  психолога в образовании.</p> <p>Содержание дисциплины включает рассмотрение профессионально-педагогической  деятельности, истории и современного состояния профессионального образования,  общих основ профессиональной психологии, образования как социокультурного  феномена, проектирования учебного процесса в профессиональном учебном заведении,  планирования, управления в профессиональных учебных заведениях, типологии  личности студента и преподавателя, психологии профессионального образования.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  дисциплина осваивается в 1 семестре – 108 ч/3 зет.</p> <p><b>1.4.Язык преподавания:</b> русский</p>	
Б1.О.05	<p><b>Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты.</b>  <b>Трудоемкость –4 з.е</b>  <b>1.Цель дисциплины</b>  Цель дисциплины «Проектирование нормативной и технической документации на  молочные продукты» - подготовка магистров к решению профессиональных задач в  области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и  нормативных документов, регламентирующих порядок разработки технических  условий и технологических инструкций</p> <p><b>2.Краткое содержание</b>  Ознакомление с нормативными документами по проектированию технической  документации пищевые документы. Проектирование технических условий на  производство молочной продукции</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения УК-2</b>  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  Знать нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок разработки  технический условий и технологических инструкций, имеет представление об ожидаемых  результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и  технологическим инструкциям, последовательность действий по разработке нормативно-  технической документации на производство пищевой продукции, требования к  оформлению технических условий и технологических инструкций.  Уметь использовать правовые и нормативные документы по разработке технических  условий и технологических инструкций, оценивать ожидаемые результаты производства  продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям,  проектировать задачи по разработке нормативно-технической документации на  производство пищевой продукции, оформлять технических условий и технологических  инструкций.  Владеть навыками применения правовых и нормативных документов в разработке  нормативно-технической документации для производства пищевых продуктов, синтеза  знаний технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по  разработанным нормативно-техническим документам, проектирования плана по разработке  нормативно-технической документации, выбора оптимального решения, навыки  использования нормативной документации для оформления нормативно-технической  документации</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Дисциплина реализуется в 3 семестре на втором курсе.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>	
Б1.О.06	<p><b>Моделирование пищевых продуктов</b>  <b>Трудоемкость – 4 з.е</b></p>	

	<p><b>1.Цель дисциплины</b> формирование общепрофессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.</p> <p><b>2.Краткое содержание</b> Ознакомление с особенностями материального расчета при разработке рецептуры на производстве молочных продуктов. Разработка новых рецептур продукции из сырья животного происхождения. Моделирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения</b> ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина реализуется во 2 семестре на 1 первом курсе</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.07	<p><b>Управление качеством пищевых продуктов</b> <b>Трудоемкость – 4 з.е</b> <b>Целью</b> изучения дисциплины является получение систематизированного представления о настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления достигнутых мировой и отечественной науки.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение понятия «качество» в общем плане и применительно к пищевым продуктам</li> <li>2. Рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех этапах развития организации</li> <li>3. Освоение современных методов управления качеством на основе отечественного и зарубежного опыта.</li> </ol> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b> <b>Обладать следующими компетенциями:</b> ОПК-3</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные методы и приемы эффективной стратегии и формирования политики предприятия;</li> <li>- области управления качеством продукции;</li> <li>- основы документооборота предприятия в области управления качеством;</li> <li>- Критические контрольные точки на этапах производства молочной продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по устранению, предотвращению возникновения браков в производстве для разработки стратегии и формирования политики предприятия в области управления качеством;</li> <li>- обрабатывать данные для документооборота предприятия в области управления качеством;</li> <li>- адаптировать современные версии управления качеством к конкретным условиям производства; разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности технологий и продуктов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципами и методами разработки стратегии и формирования политики предприятия в области управления качеством;</li> <li>- навыками установления требований к документообороту предприятия в области управления качеством;</li> <li>- навыками работы с нормативной документацией и разработки программы контроля качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> дисциплина реализуется во 2 семестре на первом курсе</p> <p><b>Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.08	<p><b>Экономика пищевых предприятий</b> <b>Трудоемкость – 2 з.е.</b> <b>1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель: получить теоретическими знания в области формирования экономических показателей и практические навыки плано-аналитической работы на пищевых предприятиях, учитывающих как их функциональную специфику, так и действующую законодательную и нормативную базу.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– охарактеризовать специфику отрасли как сферы, отрасли, рынка, его функции, социально-экономическое значение;</li> <li>– различать специфику функционирования, классификации и характеристики типов пищевых предприятий согласно государственным стандартам;</li> <li>– понимать значение и состав доходов предприятия, общественного питания, процесс формирования валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием, факторы, влияющие на величину валового дохода и пути его роста, методика анализа и методы планирования доходов</li> <li>– знать экономическое содержание и значение издержек производства и обращения в деятельности предприятия, классификация их видов, номенклатура статей, факторы, влияющие на их величину и уровень, методика анализа и методы планирования, направления снижения уровня издержек;</li> <li>– знать роль и функции прибыли предприятия, виды прибыли, процесс ее формирования, системы налогообложения, применяемые на предприятиях, система показателей рентабельности, методику анализа прибыли и рентабельности, методы планирования прибыли и резервы ее роста</li> <li>– уметь составлять планы и стратегии развития предприятия.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Организационные и правовые основы деятельности предприятия. Экономические основы функционирования предприятия. Экономическая сущность основных фондов, их классификация, состав, особенности формирования. Трудовые ресурсы. Кадры и труд. Доходы и ценообразование на предприятии. Экономическое содержание издержек производства. Рентабельность предприятия, значение и характеристика системы показателей рентабельности. Стратегии развития предприятия</p> <p><b>2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>По окончании курса должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК 1- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> теоретические основы экономики, организации и управления производства конкретных видов продукции на перерабатывающих предприятиях с учетом биологических, технических, социальноэкономических и других факторов, в т.ч. организационно-экономических основ формирования сельскохозяйственных организаций; приемы и методы оценки и анализа эффективного использования сырьевых ресурсов, рентабельности хозяйственной деятельности предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> давать организационно-экономическую оценку технологиям переработки молока и производства молочных продуктов; выбирать и обосновывать рациональные формы организации производства, разрабатывать стратегии развития производства.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками целостного подхода к анализу эффективного использования производственных ресурсов; навыками исчисления размера материально- денежных и трудовых затрат на производство продукции; методами организации производства и принятия решений по результатам анализа хозяйственной деятельности.</p> <p><b>3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина реализуется в 3 семестре на 2 курсе.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.09	<p><b>Проектирование образовательной программы</b> <b>Трудоемкость – 3 з.е</b></p> <p><b>1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b> получение умений и навыков в образовательной деятельности, создания учебно-методических материалов. Для достижения цели дисциплины студент в процессе освоения дисциплины решает следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомится с видами образовательных программ</li> <li>– Ознакомится с теоретическими и нормативными подходами к созданию образовательной программы;</li> <li>– Изучить требования к созданию комплекта учебно-методического обеспечения дисциплины;</li> <li>– Получить практические навыки по созданию и оформлению рабочей программы дисциплины</li> </ul> <p>Изучение организации образовательной деятельности, Ознакомление с основными документами применяемых в образовательной деятельности. Разработка рабочей программы по дисциплине.</p>

	<p><b>2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>ОПК 6- способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.</p> <p>Знать: Содержание нормативных документов, регламентирующих разработку образовательных программ, теоретические и практические подходы к формированию образовательной программы, четко представлять назначение, структуру, содержание образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: работать с нормативной документацией, регламентирующей разработку образовательной программы, разрабатывать рабочие программы дисциплины.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативной документацией и рабочей программы по дисциплине</p> <p><b>3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Дисциплина реализуется в 3 семестре на 2 курсе.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.10	<p><b>Защита интеллектуальной собственности</b></p> <p><b>Трудоемкость – 3 ЗЕТ</b></p> <p><b>1. Цель</b> изучения дисциплины является формирование у магистрантов правовых знаний по защите интеллектуальной собственности и приобретение практических навыков по работе с патентными материалами и их оформлением.</p> <p><b>Задачи</b> изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть основные положения авторского и патентного права, правовые основы законодательства РФ в области охраны объектов интеллектуальной собственности;</li> <li>- ознакомиться с патентно-технической информацией, выполнением патентных исследований по определенному направлению направлению науки и техники, выявлением и оформлением заявочных материалов на объекты промышленной собственности.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Понятие и значение интеллектуальной собственности. Институты права интеллектуальной собственности. Источники права интеллектуальной собственности. Авторское право. Патентное право. Защита средств индивидуализации. Защита интеллектуальной собственности.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5 (5.1, 5.4; 5.5). Студент должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, категории и правовые основы законодательства РФ в сфере правового регулирования интеллектуальной собственности;</li> <li>- источники патентной информации, методику проведения патентных исследований;</li> <li>- процедуру составления и подачи заявки на изобретение.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно искать не обходимую информацию в литературных источниках, базах данных интернет;</li> <li>- использовать результаты исследования и разработок в научно-исследовательских работах;</li> <li>- оформлять заявки на изобретение и документы по защите объектов интеллектуальной собственности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами патентного поиска по заданной теме;</li> <li>- навыками использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;</li> <li>- навыками оформления заявок на изобретение.</li> </ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Дисциплина реализуется 2 семестре на первом курсе</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.11	<p><b>Системы менеджмента качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения</b></p> <p><b>Трудоемкость – 4 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Цель</b> изучения дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности при производстве молочных продуктов» - формирование у магистрантов целостного</p>



	<p>представления о системах менеджмента качества и безопасности как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач при разработке и внедрении систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях молочной промышленности</p> <p><b>2.Краткое содержание курса.</b>  Методологические основы управления качеством. Основные этапы развития систем качества. Актуальность проблемы качества. Формирование философии качества. Этапы развития систем качества. Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Основные принципы современных систем управления качеством. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Основные системы менеджмента. Этапы создания системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000. Общие требования к построению системы. Системы менеджмента качества и безопасности. Система ХАССП. Концепция, этапы внедрения. Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса. Определение критических контрольных точек, корректирующие действия Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО 22000. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий. План ХАССП.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:  ОПК-1; ОПК 2  После освоения курса студент должен:  Знать:  -опасности и возможные риски при производстве пищевой продукции; принципы ХАССП;  - научные, методические и организационные принципы построения, структуру и содержание систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международных стандартов.  - требования к организации, реализующей для производства систему менеджмента качества.  Уметь:  – анализировать опасности на всех этапах жизненного цикла продукции, определять критические контрольные точки при производстве продукции, разрабатывать для них корректирующие и предупреждающие действия  – применять стандарты и другие нормативные документы при разработке систем менеджмента качества и безопасности в молочной промышленности, адаптировать современные версии систем управления качеством к условиям производства.  – - направлять свою профессиональную деятельность с учетом обеспечения имиджа предприятия-  Владеть  практическими навыками определения критических контрольных точек разработки плана ХАССП для производства пищевой продукции;  - навыками разработки систем менеджмента качества и безопасности при производстве молочной продукции; навыками разработки документации систем менеджмента качества применительно к конкретным условиям производства.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Дисциплина 3 семестре на втором курсе.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.12	<p><b>Современные методы экспериментальных исследований при производстве молочных продуктов</b>  <b>Трудоемкость – 4 з.е</b>  <b>1. Цели освоения дисциплины</b>  Цель формирование у магистрантов знаний, умений и навыков в области использования современных методов исследования при производстве молочных продуктов.  Задачи дисциплины:  изучение теоретических основ современных методов исследования молочной продукции и применения современных методов для экспериментальных исследований молочных продуктов;  формирование навыков обработки экспериментальных данных и их обобщения для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; формирование навыков работы в</p>

	<p>научном коллективе.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:</b> ОПК-5.3</p> <p>После изучения дисциплины студент должен</p> <p><b>Знать</b> систематизацию и характеристику современных методов исследования, принцип работы лабораторного оборудования, пробоподготовку и порядок проведения исследования, современные тенденции проведения эмпирических методов исследования</p> <p><b>Уметь</b> работать на лабораторном устройстве, проводить пробоподготовку, проводить лабораторное исследование, ориентироваться в эмпирических методах исследования</p> <p><b>Владеть</b> идентификации современных методов исследования, навыками пробоподготовки и проведения лабораторных испытаний на лабораторных устройствах.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина 2 семестре на втором курсе.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.</b></p>	<p><b>Часть формируемая участниками образовательных отношений</b></p>
<p><b>Б1.В.01</b></p>	<p><b>Технология продуктов функционального питания</b> <b>Трудоемкость – 2 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Цель</b> изучения дисциплины «Технология продуктов функционального назначения на молочной основе» - приобретение знаний в области теоретических и методологических основ технологии продуктов функционального назначения на молочной основе.</p> <p><b>2. Краткое содержание курса</b> Функциональные пищевые продукты. Ассортиментпродуктов, их роль в питании человека, задачи лечебно-профилактического питания.Ингредиенты, придающие функциональные свойства продуктам: пищевые волокна, витамины и антиоксиданты, полиненасыщенные жиры,минеральные вещества, олигосахариды, бифидобактерии и др. Принципы создания функциональных продуктов. Современные направления в технологии функциональных продуктов. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами..Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Способы обогащения продуктов на молочной основе.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.2 Знать: - Приоритетные направления развития технологии продуктов функционального назначения; принципы разработки продуктов функционального назначения на молочной основе; - Опасности и возможные риски при производстве продуктов функционального назначения на молочной основе. Уметь - Выбирать и обосновывать технологические параметры применительно к производственным условиям получения продуктов функционального назначения на молочной основе - Осуществлять постановку на производство новых видов функциональных продуктов на молочной основе; - Выполнять производственные расчеты при производстве продуктов функционального назначения на молочной основе; - Оценивать риски, определять критические контрольные точки. Владеть – Методами производственных расчетов и организации процесса производства продуктов функционального назначения на молочной основе; – Практическими навыками по разработке технической документации на молочные продукты функционального назначения; – Навыками определения критических контрольных точек, разработки плана ХАССП для производства продуктов функционального назначения на молочной основе.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина осваивается во 2 семестре 1 курса.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>

<p><b>Б1.В.02</b></p>	<p><b>Технология продуктов из вторичных ресурсов</b>  <b>Трудоемкость - 2 з.е</b>  <b>Целью</b> освоения дисциплины «Технология продуктов из вторичных молочных ресурсов» формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах рационального промышленного использования вторичного и нетрадиционного молочного технологий продуктов питания.  <b>Задачи:</b>  - изучить состав, свойства, пищевую и биологическую ценность вторичного и нетрадиционного сырья;  - освоить аппаратурно-технологические схемы по производству продуктов питания из вторичного и нетрадиционного молочного сырья;  - изучить возможности использования вторичного и нетрадиционного молочного сырья в современных продуктах.  <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b>  Обладать следующими компетенциями: ПК-1.1; ПК-2.1  <b>Знать:</b>  - Состав, свойства, пищевую и биологическую ценность обезжиренного молока, пахты и сыворотки; теоретические основы и технологию переработки вторичных молочных ресурсов;  - Состав и свойства вторичного молочного сырья; технологические этапы их получения; требования технических регламентов к безопасности пищевой и молочной продукции; критические контрольные точки на этапах переработки вторичных молочных ресурсов.  <b>Уметь:</b>  - Работать с основной, дополнительной, справочной и научной литературой по вопросам производства, хранения и переработки вторичных молочных ресурсов;  - Оценивать влияние состава и свойств сырья, технологических режимов на формирование качества; определять меры по обеспечению безопасности молочных продуктов при производстве новых видов молочной продукции; Разрабатывать контролирующие мероприятия по обеспечению безопасности молочной продукции.  <b>Владеть:</b>  - Технологическими приемами переработки вторичных молочных ресурсов; навыками разработки нормативной документации для производства новых видов молочной продукции из вторичного молочного сырья;  - Навыками анализа влияния состава и свойств сырья, технологических режимов производства на безопасность готовой продукции; актуализации нормативных документов для оценки уровня безопасности готовой продукции; навыками работы с нормативной документацией и разработки программы контроля качества готовой продукции.  Общая трудоемкость дисциплины – 2 зет, 72 часа.  Итоговый контроль – зачет в 2 семестре.  <b>Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.03</b></p>	<p><b>Общая технология отрасли</b>  <b>1.Цель дисциплины:</b> общая технология молочной отрасли является приобретение обучающимся знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и научно-исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.  <b>Задачи дисциплины:</b>  - участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции; выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции; контроль за соблюдением технологической дисциплины.  - составление технической документации, а также установленной отчетности по утвержденным формам; подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.  - выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию; участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).  <b>2. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b></p>

	<p>Обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-2.1: Составляет технологические расчеты при проектировании новых или модернизированных производств и/или производственных участков по производству молочных продуктов</p> <p>ПК-2.2: Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Знать</p> <p>способы продуктового расчета молочной продукции, назначение и методы проведения стандартных и сертификационных испытаний при производстве молочной продукции, порядок проведения оценки соответствия молочной продукции нормативным требованиям, назначение и принципы работы автоматизированных технологических линий по производству молочной продукции</p> <p>Уметь</p> <p>рассчитывает материальный баланс сырья, работать с нормативной документацией регламентирующей качество и безопасность молочной продукции, проводить оценку соответствия продукции нормативным требованиям, составлять технологические схемы.</p> <p>Владеть</p> <p>навыками технологического проектирования производства молочной продукции</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина осваивается во 1 семестре 1 курса.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.04</b></p>	<p><b>Инновационные технологии в молочной промышленности</b> <b>Трудоемкость – 3 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Цель дисциплины:</b> приобретение знаний в области теоретических и методологических основ инновационных технологий при производстве молочных продуктов.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- углубление знаний о методологических принципах проектирования состава молочных продуктов;</li> <li>- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии молочных продуктов;</li> <li>-углубление знаний по оптимизации технологических процессов, обеспечивающих получение биологически безопасных молочных продуктов с заданными качественными характеристиками</li> </ul> <p><b>2. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: ПК-1, ПК-2</b> <b>Знать:</b> Методологию совершенствования и разработки технологии молочных продуктов, современные направления развития ассортимента молочной продукции <b>Уметь:</b> выбирать оптимальные технологические параметры для организации производства безопасных молочных продуктов <b>Владеть:</b> навыками научно-исследовательского подхода к организации производства молочной продукции</p> <p><b>3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина осваивается во 3 семестре 2 курса.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.01.01</b></p>	<p><b>Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов</b> <b>Трудоемкость – 4 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Целью</b></p> <p><b>2. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1. После освоения курса студент должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оценки соответствия сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</li> <li>- основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе на молочные продукты;</li> <li>- основы стандартизации, требования безопасности, потребительские требования и качественные характеристики молочной продукции</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;</li> </ul>

	<p>- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами;</p> <p>- оценивать качество и безопасность продукции, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- методами обобщения данных на основе анализа нормативных и правовых документов;</p> <p>- иметь навыки формирования перечней необходимых нормативных документов на молочные продукты;</p> <p>- навыками разработки нормативной документации на новые виды молочной продукции</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане: основная дисциплина вариативной части; Индекс по учебному плану: Б1.В.02; Осваивается: во 2 семестре 1 курса.</p> <p><b>5. Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.01.01</b></p>	<p><b>Биотехнологические процессы производства биологически активных добавок</b> <b>Трудоемкость -4 ЗЕТ</b></p> <p><b>1. Цель изучения дисциплины</b> изучения современных биотехнологических способов производства молочных продуктов Задачи дисциплины -углубление знаний о методологических принципах биотехнологической обработки молока при производстве пищевых продуктов; -ознакомление с перспективными направлениями развития биотехнологии пищевых продуктов.</p> <p><b>2. Краткое содержание курса</b> Тема 1. Цели и задачи дисциплины. Роль химического состава молока в производстве ферментированных молочных продуктов. Тема2 Физико-химические изменения молока при хранении, транспортировании и обработке молока Тема3. Биохимические процессы обработки молока Тема 4 Биохимические процессы при обработке сгустка и сырной массы Тема 5. Биохимические изменения составных частей молока при созревании сыра</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы ПК-1</b> В результате освоения дисциплины формируются компетенция ПК-1Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения <i>Знать:</i> Иметь представление о взаимосвязи между составными частями молока, факторы, влияющие на формирование и изменения физико-химических свойств молока. Биохимические изменения компонентов молока в процессе переработки. Биохимические и физико-химические процессы при производстве ферментированных продуктов. Пороки и дефекты ферментированной продукции, причины их возникновения <i>Уметь:</i> Оценивать факторы, формирующие и сохраняющие физико-химические свойства сырья. Объяснять биохимические изменения компонентов сырья в процессе переработки. Оценивать биохимические изменения составных частей сырья при производстве ферментированных продуктов. Идентифицировать пороки и дефекты, объяснять причины возникновения пороков и дефектов. Анализировать результаты исследования. <i>Владеть:</i> Приемами определения составных частей сырья, анализа биохимических изменений компонентов сырья в процессе переработки, управления биохимическими и физико-химическими процессами при производстве ферментированных продуктов.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане: обязательная дисциплина вариативной части; индекс по учебному плану: осваивается во 1 семестре 1 курса</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Блок 2. Практики</b> <b>Обязательная часть</b></p>	
<p><b>Б2.О.01 (У)</b></p>	<p><b>Учебная технологическая</b> <b>Трудоемкость 6 ЗЕТ</b> <b>1. Целью учебной практики студентов обучающихся в магистратуре, является</b></p>

	<p>получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, ведения самостоятельной научной работы, выбора темы и составления плана выпускной квалификационной работы.</p> <p>Задачи учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организации технологической поточности в основных цехах;</li> <li>- сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника;</li> <li>- приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства и в лаборатории(-ях);</li> <li>- проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание практики</b></p> <p>Ознакомление с практикой: инструктаж по ТБ; ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой места практики. Технология и организация производства молочных продуктов. Управление качеством продукции. Ознакомление и детальное изучение технологии, методов анализа молочных продуктов в лабораториях предприятия, оформления полученных результатов в лабораторных журналах и оценки полученной информации специалистами завода. Участие в постановке на производство новых видов молочных продуктов. Компоновка материалов по практике, работа с литературой. Оформление отчета по практике: введения, материалов по практике, заключения, списка литературы. Отображение материалов в отчете.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4, ОПК-5,</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Современные технологии сбора информации, обработки и методы исследований; Современные достижения науки и передовой технологии в молочной промышленности; Методологию проведения экспериментальных исследований; Формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Применять знания при прохождении практики, полученные в ходе изучения дисциплин; Ориентироваться в современных направлениях развития науки и передовой технологии; Ставить задачи исследования и выбирать методы экспериментальной работы; Представить результаты практики в виде доклада.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Использовать современные информационные технологии для поиска информации и литературы; Навыками оценки эффективности полученных результатов; Способностью интерпретировать и представлять результаты научных исследований; Способностью представлять результаты исследований в форме отчета.</p> <p><b>4. Место практики в структуре образовательной программы</b></p> <p>Осваивается: во 2 семестре 1 курса.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>Б2.О.01 (У)</b></p>	<p><b>Учебная педагогическая практика</b></p> <p><b>Трудоемкость –3 з.е</b></p> <p><b>1.Цель практики:</b> получение практических навыков по разработке учебно-методических изданий.</p> <p><b>2.Краткое содержание педагогической практики</b></p> <p>Ознакомление с организацией образовательной деятельности на кафедре. Ознакомление с учебно-методическим обеспечением дисциплины. Разработка рабочей программы дисциплины.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>ОПК-6.1: имеет представление о назначении, структуре и содержании образовательной программы</p> <p>ОПК-6.2: владеет навыками разработки нормативно-технического и научно-методического обеспечения в сфере своей профессиональной деятельности</p> <p><b>Знать</b></p> <p>имеет представление о назначении, структуре, и содержании образовательной программы,</p>

	<p>нормативной и методической документации необходимых для разработки учебно-методического обеспечения дисциплины</p> <p><b>Уметь</b> разрабатывать учебно-методическое обеспечение дисциплины, работать с нормативной и методической документацией.</p> <p><b>Владеть</b> навыками разработки учебно-методического обеспечения дисциплины, работы с нормативной и методической документацией</p> <p><b>4. Место практики в структуре образовательной программы</b> Осваивается: во 3 семестре 2 курса.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>Б2.В.02 (Н)</b></p>	<p><b>Научно-исследовательская работа</b></p> <p><b>1.Целью</b> НИР студентов, обучающихся в магистратуре, является формирование у выпускников способности и готовности к выполнению профессиональных функций в академических и ведомственных научно-исследовательских организациях, к аналитической и инновационной деятельности в профессиональных областях, соответствующих профилю подготовки.</p> <p>Задачами НИР являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование и постановка научно-исследовательской, научно-практической задачи; проведение аналитических исследований по теме научной работы, подготовка обзоров и отчетов по результатам исследований;</li> <li>- разработка проектов научных решений, методик адаптации стандартизованных технологий.решений к бизнес-задачам организаций, написание проектов нормативной документации.</li> </ul> <p><b>1. Краткое содержание НИР</b></p> <p>Научно-исследовательская работа магистра может быть проведена по одному из следующих направлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- скрининг функциональных свойств пробиотических чистых культур;</li> <li>- разработка биотехнологий заквасок для производства молочных продуктов;</li> <li>- исследование микрофлоры национальных молочных продуктов;</li> <li>- разработка биотехнологии белковых продуктов на молочной основе;</li> <li>- биотехнология бактериальных биологически активных добавок к пище;</li> <li>- разработка методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработка и анализ результатов, принятие решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг;</li> <li>- сбор, обработка, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации.отечественного и зарубежного опыта по направлению исследований, выбор рациональных методов и средств при решении практических задач;</li> <li>- разработка проектов и программ проведения научных исследований и нормативно-технической документации:</li> <li>- подготовка научно-технических отчетов, обзоров и публикаций по результатам выполненных исследований и разработок;</li> <li>- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности;</li> <li>- проведение исследований опытно-промышленного внедрения выполненных результатов исследования.</li> </ul> <p><b>2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих журналах,</li> <li>-современные методы ведения научно-исследовательских работ, организации и планирования эксперимента;</li> <li>- методологию разработки новых продуктов и проектной документации.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать и решать задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской деятельности, и требующие углубленных профессиональных знаний;</li> <li>- выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования;</li> <li>- обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных;</li> <li>- вести библиографическую работу с привлечением современных информационных</li> </ul>

	<p>технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати;</li> </ul> <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой и методологией проведения научных исследований в профессиональной сфере;</li> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы,</li> <li>- навыками интерпретации результатов измерительного эксперимента.</li> </ul> <p><b>3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Научно-исследовательская работа проводится 1,2,3,4 семестрах.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б2.В.04(Пд)</b></p>	<p><b>Преддипломная практика</b>  <b>Трудоемкость – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.Цель</b> преддипломной практики - закрепление и развитие теоретических знаний, приобретение опыта в областях профессиональной деятельности магистранта, сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p>Задачи преддипломной практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-закрепление и развитие теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана;</li> <li>-изучение функционирования систем управления качеством применительно к конкретным условиям производства молочных продуктов и разработка моделей проектных решений по управлению качеством на предприятии;</li> <li>-сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР);</li> <li>-выполнение самостоятельной научно-исследовательской работы по теме ВКР.</li> </ul> <p><b>2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3.</p> <p>В результате прохождения практики обучающийся должен</p> <p><b>Знать:</b>  научно-исследовательские и производственные задачи, свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов  риск и меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p> <p><b>Уметь:</b>  использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах  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  оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов  представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> <p><b>Владеть:</b>  способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений  способностью 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  способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов  способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p> <p><b>3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Дисциплина проводится в 4 семестре на втором году обучения.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>



<b>Б3.Б. Государственная итоговая аттестация</b> <b>Базовая часть</b>	
<b>Б3.01</b>	<p><b>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</b></p> <p><b>1.Целью</b> итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».</p> <p>Основными задачами ГИА являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС;</li> <li>– определение уровня подготовленности выпускника к самостоятельному выполнению профессиональных задач.</li> <li>– оценка качества реализации образовательной программы в университете.</li> </ul> <p><b>2.Краткое содержание</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видом профессиональной деятельности: <i>научно-исследовательская по программе академической магистратуры:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;</li> <li>– постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;</li> <li>– проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> <li>– составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок</li> </ul> <p>Итоговая государственная аттестация проводится в виде выпускной квалификационной работы</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>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-2.4; УК-3 .1; УК-3 .2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; 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-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение образовательной программы является обязательной, в соответствии с рабочим учебным планом проводится на последнем году обучения в 4 семестре. Общая трудоёмкость освоения составляет 9 ЗЕТ.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ФТД</b>	Факультативы
<b>ФТД.В.01</b>	<p><b>Технология национальных молочных продуктов</b></p> <p><b>Трудоёмкость – 3 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Цель</b> изучения дисциплины является формирование у магистрантов знаний и представлений о технологии национальных молочных продуктов, а также ознакомление с этническими и историческими особенностями якутской кухни, оказавшим влияние на формирование традиций питания, так и способов и приемов приготовления молочных продуктов.</p> <p>Задачи изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с этническими и историческими особенностями национальных молочных продуктов;</li> <li>- ознакомление с традиционными якутскими способами хранения и приемами производства молочных продуктов;</li> <li>- изучить технологию якутских национальных молочных продуктов.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание курса</b></p> <p>Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами. Особенности питания</p>

	<p>якутов. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Ассортимент и характеристика молочных продуктов. Молочная пища якутов. Состав, свойства, пищевая и биологическая молока и молочных продуктов. Молочные продукты, присущие только якутам. Продукты из молока, встречающиеся у других народов. Технология молока и молочных продуктов. Технология якутских национальных продуктов из молока. Ассортимент и характеристики якутских молочных продуктов. Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у якутов.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3</p> <p>После освоения курса студент должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока;</li> <li>- теоретические основы и технологию получения основных национальных молочных продуктов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основной, дополнительной, справочной и научной литературой по вопросам производства, хранения и переработки молочных продуктов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическими приемами производства основных ассортиментных национальных молочных продуктов;</li> <li>- навыками разработки нормативной документации для производства новых видов молочной продукции.</li> </ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Дисциплина проводится во 2 семестре первого года обучения</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>ФТД.В.02</b></p>	<p><b>Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов</b> <b>Трудоемкость – 2 ЗЕТ</b></p> <p><b>1.Целью</b> изучения дисциплины является формирование у магистрантов знаний и представлений в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов требованиям федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов. Задачи изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;</li> <li>- ознакомление с основными целями, понятиями, принципами и объектами в области технического регулирования;</li> <li>- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;</li> <li>- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание курса</b> Предмет, цели и задачи стандартизации. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации». Документы по стандартизации. Правовые основы стандартизации и оценки соответствия в РФ и Таможенном Союзе. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Основные понятия и их определения Технического регламента Таможенного союза. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Национальные и межгосударственные стандарты на молочные продукты. Оценка соответствия молока и молочной продукции.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-2.2; ПК-2.3</p> <p>После освоения курса студент должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оценки соответствия сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</li> <li>- основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе на молочные продукты;</li> <li>- основы стандартизации, требования безопасности, потребительские требования и</li> </ul>

	<p>качественные характеристики молочной продукции</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;</li><li>- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами;</li><li>- оценивать качество и безопасность продукции, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами обобщения данных на основе анализа нормативных и правовых документов;</li><li>- иметь навыки формирования перечней необходимых нормативных документов на молочные продукты;</li><li>- навыками разработки нормативной документации на новые виды молочной продукции</li></ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Осваивается: во 1 семестре 1 курса.</p> <p><b>5. Язык преподавания:</b> русский.</p>
--	---