

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Агротехнологический факультет**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**  
**ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**  
**ПРОГРАММЕ**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистратура)**

*код и наименование направления подготовки*

*профиль ««Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения»»*

**очная, заочная**

*Форма обучения*

	Блок 1. Дисциплины (модули)
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть</b>
Б1.О.01	<p><b>Философия науки</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.Цель дисциплины</b>– освоение базовых навыков научно-исследовательской деятельности на основе философских методов и подходов к постановке научных проблем в свете универсальных задач  <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>2.Краткое содержание дисциплины:</b>  История и философия науки, формы и динамика развития научного знания. Философские основания научных исследований. Наука в системе общественных отношений, социальный статус науки. Институционализация науки на государственном уровне, междисциплинарные исследования, характерные черты современной науки. Классификация наук, теоретический и эмпирический уровни знания, фундаментальные и прикладные науки. Классификация наук на гносеологическом, практическом и предметном уровнях. Понятие метода, история формирования общенаучной методологии на базе естественных наук. Понятие метода. Общелогические, теоретические и эмпирические методы исследования. Практические и логические методы обоснования научного знания, моделирование и эксперимент. Систематизация конкретно научных методов. Философские методы и подходы к постановке научных проблем в свете универсальных задач биологических и технических наук. Философское содержание научного метода. Классификация тем научных исследований, зависимость структуры исследования от постановки проблемы. Проблематизация темы, формулировка гипотезы и основного тезиса научного исследования. Предмет, объект, цель и задачи исследования, формулировка гипотезы. Структурные уровни, объект и предмет научной работы. Материал исследователя, работа с источниками. Работа с источниками (первичные и вторичные источники). Риторическое построение и научная аргументация. Различение специфики письменной и устной речи. Нормы научной аргументации с точки зрения логики и риторики. Виды словесности, традиционные и современные. Конструкция научного рассуждения: доказательство, опровержение, объяснение, интерпретация, возражение, подтверждение, сравнение. Монологические и диалогические виды речи, их приемлемость в научной литературе.  <b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;  УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;  <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b>  <b>Знать:</b>  -анализ проблемных ситуаций, системный подход, стратегию действий.  <b>Уметь:</b>  -осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий.  <b>Владеть:</b>  -системным подходом выработки стратегию действий на основе анализа проблемных ситуаций.  <b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается в 1 семестре на первом курсе- 108ч./3 зет.  <b>5. Язык преподавания:</b> русский язык</p>
Б1.О.02	<b>Психология делового общения</b>

	<p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины - усвоение студентами основных понятий и психологических закономерностей процессов обучения и развития интеграции и систематизации психологических знаний студентов о механизмах эффективной организации образовательного процесса, направляемого на создание условий для раскрытия и развития индивидуальности учащихся.  .Задачи дисциплины:  - является изучение понятийного аппарата дисциплины;  - основных теоретических положений и методов;  - формирование умений и привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических задач.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины:</b>  Основные психологические теории, описывающие процесс общения. Социально-психологическая компетентность специалиста как необходимое условие его профессионализма. Функции психологии делового общения. Бихевиоризм и когнитивная психология. Тренинг деловой беседы, ведения переговоров, деловой дискуссии. Основные направления в психологии ХХ в Общение как деятельность . Изучение социально-психологических явлений в малой группе. Познавательные процессы в акте общения. Понятие социальной перцепции. Восприятие и познание людьми друг друга. Технологии конструктивного общения.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями</b>:  УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;  УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  -предмет, проблемы и основные понятия психологии делового общения;  -специфику психологии делового общения, ее отношение к другим отраслям психологии и смежным дисциплинам;  -основные принципы и закономерности взаимосвязи процессов обучения и развития психики человека.  <b>Уметь:</b>  -характеризовать особенности развития познавательных процессов и процесс развития личности в ситуации обучения и воспитания;  -анализировать возрастные особенности научения, обучения и воспитания.  <b>Владеть:</b>  - навыками решения практических (учебных) задач.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается в 1 семестре на первом курсе – 108 ч./3 зет.</p> <p><b>5. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.О.03</p>	<p><b>Научные основы создания продуктов питания животного происхождения</b>  <b>Трудоемкость – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины:  Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами технологии, характеристикой отраслей и современных проблем повышения эффективности всех отраслей пищевой промышленности.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины:</b> Перечень пищевых отраслей промышленности, их характеристика, современные проблемы отрасли. Основы расчетов пищевых отраслей промышленности. Расчеты при производстве. Составление рецептов и модернизация процессов. Современные проблемы молочной промышленности. Характеристика отрасли. Основы технологии. Научные основы повышения эффективности отрасли. Техника безопасности в пищевых лабораториях, НТД на методы анализа. Определение качества сырья и молочных продуктов. Составление рецептов и модернизация процессов молочных продуктов. Современные проблемы мясной промышленности. Основы технологии. Научные основы повышения</p>

	<p>эффективности отрасли. Определение качества мясных продуктов. Конспектирование научных статей по темам, указанным в перечне. Научные основы повышения эффективности мясной и молочной отрасли.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> По окончании курса должны быть сформированы следующие компетенции: <b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия; <b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; <b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> -эффективные стратегии, инновационные политики и конкурентоспособные концепции предприятия; мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения; -мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции вторичного сырья; -методы моделирования продуктов; нормы и методы проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;</p> <p><b>Уметь:</b> -разрабатывать эффективные стратегии, инновационные политики конкурентоспособные концепции предприятия; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения; -разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции вторичного сырья; -использовать методы моделирования продуктов; -проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b> -эффективными стратегиями, инновационными политиками и конкурентоспособными концепциями предприятия; -мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения; -мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции вторичного сырья; -методами моделирования продуктов; -нормами и методами проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре – 144 ч./4 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> английский</p>
Б1.О.04	<p><b>Информационные технологии в пищевой промышленности</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.</b> Целью изучения курса является формирование у студентов магистрантов целостного представления об особенностях информационных технологий в пищевой промышленности. Задачи: - знать основные понятия информационных технологий; - знать функции информационных технологий; - уметь использовать в профессиональной деятельности информационные технологии.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины:</b> Основные понятия дисциплины. Характеристика информационных технологий. Математическое моделирование с использованием информационных технологий в биотехнологии. Применение информационных технологий в пищевой биотехнологии.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p>

	<p><b>Знать:</b> -технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и п профессионально- ориентированных информационных системах производства пищев математического моделирования технологических процессов производства для пищевой базе стандартных пакетов прикладных программ;</p> <p><b>Уметь:</b> -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции; -методы математического моделирования технологических процессов производства для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ;</p> <p><b>Владеть:</b> -технологиями сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально- ориентированных информационных системах производства пищевой продукции; -методами математического моделирования технологических процессов производства для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <p>Содержание дисциплины включает: Основные понятия дисциплины. Характеристика информационных технологий. Математическое моделирование с использованием информационных технологий в биотехнологии. Применение информационных технологий в пищевой биотехнологии.</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, реализуется в 1 семестре на первом курсе- 144ч./4 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.05	<p><b>Деловые и научные коммуникации на иностранном языке</b> <b>Трудоемкость –4 з.е</b> <b>1.Цель дисциплины</b> Основной целью учебной дисциплины является формирование коммуникативной компетенции, необходимой для иноязычной деятельности по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных областях науки и техники, а также для делового и профессионального общения. Задачи изучения учебной дисциплины: - повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; - развитие когнитивных и исследовательских умений; -развитие информационной культуры; -расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся; -воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.</p> <p><b>2.Краткое содержание</b> Визит зарубежного партнера (встреча в аэропорту, в машине, в офисе). Устройство на работу (анкета, сопроводительное письмо, резюме и CV). В деловой командировке (телефонный разговор с компанией, заказ места в гостинице, покупка билета на самолет, различия между британским и английским вариантами английского языка). Прибытие в страну (таможенный и паспортный контроль, в аэропорту, на вокзале). Быт и сервис (в гостинице, в ресторане, в агенстве по прокату машин, на бензозаправке). На фирме (знакомствос с фирмой, обсуждение планов дальнейшей работы). Избранное направление профессиональной деятельности. История, современное состояние и перспективы развития изучаемой науки.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> <b>УК-4</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знать:</b> -особенности стиля делового общения, основы реферирования и аннотирования текстов по специальности и текстов делового характера в устной и письменной формах; -особенности информационно-коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации; -особенности стилистики официальных и неофициальных писем с учетом социокультурных различий; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе; -принципы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-читать и понимать со словарем иноязычную литературу по широкому и узкому профилю специальности; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач;</li> <li>-вести деловую переписку на иностранном языке с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем;</li> <li>-толерантно взаимодействовать с представителями различных культур;</li> <li>-реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основами публичной речи и навыками делового речевого этикета; навыками применения информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации;</li> <li>-навыками ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; способностью вести эффективную межкультурную коммуникацию;</li> <li>-способностью придерживаться принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов.</li> </ul> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, реализуется в 1 семестре на первом курсе – 144ч./4 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.О.06</p>	<p><b>Безопасность сырья и продуктов животного происхождения</b></p> <p><b>Трудоемкость – 4 з.е</b></p> <p><b>1.Цель дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков для обеспечения соответствия сырья и продуктов животноводства и требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.</li> </ul> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;</li> <li>- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;</li> <li>- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;</li> <li>- изучение токсигенности пищевых продуктов, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов; ксенобиотиками окружающей среды; токсинами естественного происхождения; канцерогенами и мутагенами, образующимися при хранении и переработке продуктов питания.</li> <li>- ознакомление с требованиями безопасности, предъявляемыми к пищевым добавкам, красителям и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;</li> <li>- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;</li> <li>- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.</li> </ul> <p><b>2.Краткое содержание</b></p> <p>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 по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-риски производства; методы управления качеством процесса производства и продукции; способы оценки риска производства;</li> <li>-новые технологические решения управления качеством процесса и продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать риски производства; управлять качеством процесса и продукции;</li> </ul>

	<p>-управлять качеством процесса производства и продукции.  <b>Владеть:</b>  -способами оценки риска производства; новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции;  -новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции.  <b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, реализуется в 1 и 2 семестре на 1 первом курсе – 144ч./4 зет.  <b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.07	<p><b>Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения</b>  <b>Трудоемкость – 4 з.е</b>  <b>1.Цель</b> изучения получение обучающимися профессиональных компетенций о свойствах микроорганизмов и их способах контроля, выпуска безопасной для здоровья потребителей пищевой продукции.  Для достижения поставленной цели в процессе обучения решаются следующие задачи:  - получение знаний о свойствах полезной, патогенной и условно-патогенной микрофлоры;  -ознакомление с микробиологическими критериями производства безопасной продукции;  -изучение способов выделения и контроля микробиологических показателей;  -освоение микробиологического контроля продукции в процессе производства.  <b>2.Краткое содержание дисциплины</b>  Представители технически полезной микрофлоры и процессы вызываемые ими процессы. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые. Общие правила отбора проб продуктов животного происхождения. Пищевые отравления. Санитарно-гигиенические показатели, контролируемые при производстве молочных продуктов. Санитарно-гигиенические показатели, контролируемые при производстве мясных продуктов. Методы определения микробиологических показателей качества молочных продуктов. Методы определения микробиологических показателей качества молочных продуктов. Организация производственной микробиологической лаборатории. Исследование микробиологических показателей молочных продуктов. Исследование микробиологических показателей мясных продуктов. Подготовка к микробиологическим исследованиям. Анализ микробиологических рисков производства продуктов животного происхождения.  <b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате освоения дисциплины формируются компетенции:  ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;  ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знать:</b> микробиологические показатели, регламентирующие их значение нормативные документы, методику их оценки, требования к организации рабочего места микробиолога.  <b>Уметь:</b> оценивать микробиологические показатели, подготовить питательные среды, химическую посуду и реактивы для микробиологических исследований  <b>Владеть:</b> навыками синтеза знаний и умений в области оценки микробиологических показателей качества и безопасности пищевых продуктов.  <b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается в 1 семестре на первом курсе – 144ч./4зет.  <b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.08	<p><b>Основы преподавания профессиональных дисциплин</b>  <b>Трудоемкость – 3 з.е</b>  <b>1.Целью</b> освоения дисциплины является формирование у студентов знаний и навыков деятельности в области пищевой биотехнологии.  Задачи изучения дисциплины:  -освоение методики преподавания специальных дисциплин;  -формирование знаний по сущности и структуре педагогической деятельности, особен профессиональных дисциплин в высшей школе;</p>

	<p>-формирование профессиональных способностей преподавателя высшей школы;  -приобретение умений по подготовке учебных и учебно-методических материалов.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины</b>  Педагогика и ее роль в овладении профессиональными знаниями. Основные этапы в развитии образования. Дидактика, как основа преподавания. Профессионально-педагогическая культура /Л/ Современны образовательные технологии. Программирование учебного процесса. Методическое профессионального образования.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Обладать следующими компетенциями:</b>  УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;  УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;  ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  - стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, свою роль в команде;  -диалогические общения для сотрудничества в академической коммуникации общения;  -нормативно-техническую документацию регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной системы;  -нормативно-техническую документацию, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы;  -методы разработки документов по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности.  <b>Уметь:</b>  - эффективно использовать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели; демонстрировать диалогические общения для сотрудничества в академической коммуникации общения;  -использовать нормативно- техническую документацию, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы;  -разрабатывать документы по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности.  <b>Владеть:</b>  -стратегией сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде; нормативно- технической документацией, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы;  -документами по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности;  -документами по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, реализуется во 2 семестре на первом курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>	в развит /Л/ методическ
Б1.О.09	<p><b>Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности</b>  <b>Трудоемкость – 3 з.е.</b>  <b>1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Целью изучения дисциплины является формирование у магистрантов правовых знаний по защите интеллектуальной собственности и приобретение практических навыков по работе с патентными материалами и их оформлением.  Задачи изучения дисциплины:  - раскрыть основные положения авторского и патентного права, правовые основы законодательства РФ в области охраны объектов интеллектуальной собственности;  - ознакомиться с патентно-технической информацией, выполнением патентных исследований по определенному направлению науки и техники, выявлением и оформлением заявочных материалов на объекты промышленной собственности.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины:</b>  Понятие и значение интеллектуальной собственности. Институты права интеллектуальной собственности. Источники права интеллектуальной собственности.</p>	

	<p>Понятие и функции, историческое развитие авторского права. Понятие и признаки объекта авторского права. Субъекты авторского права. Авторский договор. Смежные права Защита авторских и смежных прав Составление авторских договоров. Защита авторских и смежных прав. Составление авторских договоров. Понятие, объекты, функции и принципы патентного права Оформление прав на изобретение, полезную модель и промышленный образец. Защита прав авторов и патентообладателей. Патентный поиск. Составление и подача заявки на изобретение Составление и подача заявки на выдачу . Составление и подача заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель и промышленный образец. Понятие, признаки и виды товарных знаков, фирменного наименования. Право на коммерческое обозначение. Понятие, признаки и виды товарных знаков, фирменного наименования. Право на коммерческое обозначение Правовая охрана селекционных достижений, секрета производства (ноу-хау), топологий интегральных микросхем. Защита права интеллектуальной собственности Способы защиты интеллектуальной собственности. Защита права интеллектуальной собственности.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> По окончании курса должны быть сформированы следующие компетенции: УК-6 - Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знать:</b> приоритеты собственной деятельности для успешного выполнения порученной работы; актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования; способы разработки плана внедрения результатов научно-исследовательской деятельности в производстве; <b>Уметь:</b> успешно выполнять порученные работы; обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования; - разрабатывать план внедрения результатов научно-исследовательской деятельности в производстве; <b>Владеть:</b> знаниями о своих ресурсах и их пределы для успешного выполнения порученной работы; теоретическими и практическими обоснованиями выбранной темы научного исследования; -способы разработки плана внедрения результатов научно-исследовательской деятельности в производстве.</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается во 2 семестре на 1 курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.10	<p><b>Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей</b> <b>Трудоемкость – 3 з.е</b></p> <p><b>1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b> объективный анализ состояния пищевой технологии на фоне мирового развития пищевой индустрии, выявление и анализ проблемных позиций и перспектив долгосрочного развития отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности с учетом современных вызовов.</p> <p><b>2. Краткое содержание дисциплины:</b> Современное состояние, проблемы и перспективы развития АПК РФ. Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации. Перерабатывающая промышленность. Направления развития пищевой.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> УК 6- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия; ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знать:</b> приоритеты развития направления деятельности и способы ее совершенствования на современном этапе, инновационно-технический потенциал предприятия, системные подходы для формирования конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья</p>

	<p>животного происхождения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p><b>Уметь:</b> оценить приоритеты развития направления деятельности и способы ее совершенствования на современном этапе, оценивать инновационно-технический потенциал предприятия, разрабатывать стратегию развития предприятия, планировать развитие конкурентно способного предприятия; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки приоритетов развития направления деятельности и способы ее совершенствования на современном этапе, методами и способами оценки деятельности и планами развития предприятия, системными методами для формирования конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения, методами и способами разработки для совершенствования технологических процессов производства продукции животного происхождения.</p> <p><b>4.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается во 2 семестре на 1 курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.11	<p><b>Экономика пищевых производств</b> <b>Трудоемкость – 3 ЗЕТ</b></p> <p><b>1. Цель</b> изучения дисциплины: получить теоретические 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:</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 пищевых предприятий, процесс формирования валового дохода и его взаимосвязь с ценообразованием, факторы, влияющие на величину валового дохода и пути его роста, методику 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, методику 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>2.Краткое содержание дисциплины</b> Организационные и правовые основы деятельности предприятия. Классификация предприятий. Производственная структура предприятия. Экономические основы функционирования предприятия. Использование ресурсов предприятия. Экономическая сущность основных и оборотных фондов, их классификация, состав, особенности формирования. Показатели оценки основных фондов. Амортизация основных фондов. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов. Оборотные фонды сельскохозяйственных и пищевых предприятий. Трудовые ресурсы. Кадры и труд. Организация и нормирование оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Экономическое содержание издержек производства. Анализ издержек производства и калькулирование себестоимости продукции. Планирование издержек производства и обращения. Значение и функции прибыли в рыночной экономике, факторы ее определяющие, виды прибылей. Формирование, налогообложение, распределение и использование прибыли предприятия. Планирование прибыли предприятия. Рентабельность предприятия, значение и характеристика системы показателей рентабельности. Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли и рентабельности. Стратегии развития предприятия. Планирование развития предприятия. Разделы бизнес-плана.</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-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организационные и правовые основы деятельности предприятия;</li> <li>-экономические основы функционирования предприятия;</li> <li>-направления повышения эффективности и интенсивности использования основных фондов;</li> <li>- инновационно-технический потенциал предприятия;</li> <li>-понятийный аппарат и оперирования основными отраслевыми и экономическими понятиями и категориями дисциплины;</li> <li>-законодательной и нормативной базой формирования экономических показателей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планировать экономические показатели деятельности предприятий различными методами и обосновывать выбор варианта плана;</li> <li>-моделировать и экономически обосновывать организационные и управленческие мероприятия, способствующие развитию инновационно-технического потенциала, доходов и прибыли, снижению расходов, повышению эффективности использования ресурсов и рентабельности деятельности предприятия в целом;</li> <li>-применять системный подход к формированию конкурентного преимущества, охватывающего весь механизм деятельности предприятия;</li> <li>-разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-типовыми методиками расчета, методами и приемами анализа экономических показателей деятельности предприятия; методами планирования экономических показателей и методиками обоснования мероприятий по развитию пищевых производств;</li> <li>-навыками применения системного подхода к формированию конкурентного преимущества, охватывающего весь механизм деятельности предприятия.</li> </ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, реализуется во 2 семестре на первом курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.О.12</p>	<p><b>Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов</b> <b>Трудоемкость – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.Цель:</b> освоить организацию и управление технологическими процессами производства молочных продуктов из вторичного молочного и мясного сырья, их оптимизацию на основе системного подхода и применения современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными характеристиками.</p> <p><b>Задачи:</b> освоить материальные расчеты при производстве молочных и мясных продуктов, сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов из вторичного сырья, принципы построения схем технологических процессов, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса.</b> Краткая характеристика вторичного молочного сырья. Технология продуктов из обезжиренного молока. Технология продуктов из пахты. Технология продуктов из молочной сыворотки. Рациональные пути использования продуктов и полуфабрикатов из белково-углеводного молочного сырья. Химический состав и биологическая ценность обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки. Технологические расчеты при производстве казеина. Технология казеина, казеинатов. Технология белковых концентратов из пахты. Технологические расчеты при производстве лактозы. Технология лактозы и ее производных. Эндокринно-ферментное и специальное мясное сырье . Направление промышленного использования вторичного мясного сырья. Основные процессы в производстве органолептических. Производство гормонов и ферментов. Переработка крови .</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 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p>

	<p>ОПК-.3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-опасности и возможные риски при производстве пищевой продукции;</li> <li>-принципы мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;</li> <li>-мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения;</li> <li>-новые технологические решения управления качеством процесса и продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;</li> <li>-разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения;</li> <li>-управлять качеством процесса производства и продукции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;</li> <li>-мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения; новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции.</li> </ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается во 2 семестре на первом курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.13	<p><b>Современные средства и методы экспериментальных исследований</b> <b>Трудоемкость – 3 з.е</b></p> <p><b>1.Цели освоения дисциплины</b> формирование у магистрантов систематизированных знаний в области современных методов исследований продуктов пищевой технологии, а также привитие у магистрантов устойчивых навыков самостоятельной научно-исследовательской работы.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса.</b> Цель и задачи дисциплины. Методы организации лабораторного контроля. Методы определения влаги и сухих веществ в сырье, пищевых продуктах и БАД. Средства и методы определения белковых и небелковых веществ в сырье, пищевых продуктах и БАД. Физические и физико- химические средства и методы исследования сырье, пищевых продуктах и БАД. Средства и методы определения углеводов, витаминов и минеральных веществ в сырье, пищевых продуктах и БАД.</p> <p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:</b> ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-современные методы и средства научных исследований для решения профессиональных задач;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыки самостоятельной научно-исследовательской работы для решения профессиональных задач;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами и средствами научно-производственной работы на предприятии для организации научных работ и комплексного решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается в 3 семестре на втором курсе – 108ч./ 3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>

<p><b>Б1.О.14</b></p>	<p><b>Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения</b>  <b>Трудоемкость – 3 з.е.</b>  <b>1.Цель</b> 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.  <b>2. Краткое содержание курса</b>  Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования. Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии.  <b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:  УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;  ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  - нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок разработки технических 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;  <b>Уметь:</b>  - 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;  <b>Владеть:</b>  -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.  <b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане обязательная дисциплина, осваивается в 3 семестре на втором курсе – 108ч./3 зет.  <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>Отраслевая стандартизация</b>  <b>Трудоемкость - 3 з.е</b>  <b>1.Целью</b> изучения курса является формирование у студентов магистров целостного представления об особенностях стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.  <b>Задачи</b> изучения дисциплины:  - ознакомить с требованиями нормативных документов к основным видам продукции (условиям производства);  - обучить оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной документацией;  - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;  - основные понятия метрологии;  - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  - формы подтверждения соответствия.  <b>2. Краткое содержание курса</b>  Предмет и задачи дисциплины. История возникновения в России метрологии, сертификации. История развития метрологии, стандартизации и сертификации.</p>

	<p>метрологии в России. Объекты метрологии: физические и нефизические величины. Субъекты метрологические службы, их права, обязанности и функции. Измерение: понятие, виды измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства проверки и калибровки. Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Основы сертификации продукции и услуг. Сертификация продукции и услуг. Средства сертификации. Погрешности: классификация, причины возникновения и способы обнаружения.</p> <p><b>3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  <b>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:</b>  ПК-1 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  - Разработку и внедрение системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества продукции животного происхождения;  <b>Уметь:</b>  -Разрабатывать и внедрять систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества продукции животного происхождения;  <b>Владеть:</b>  -Разработкой и внедрением системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества продукции животного происхождения.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане дисциплина вариативной части, осваивается во 2 семестре на первом курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5. Язык преподавания:</b> русский</p>	Объекты метрологические службы, их права, обязанности и функции. Измерение: понятие, виды измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства проверки и калибровки. Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Основы сертификации продукции и услуг. Сертификация продукции и услуг. Средства сертификации. Погрешности: классификация, причины возникновения и способы обнаружения.
Б1.В.02	<p><b>Современные системы менеджмента качества предприятия</b>  <b>Трудоемкость – 3 з.е</b>  <b>1.Цель дисциплины:</b> освоения дисциплины является приобретение знаний информационной поддержки жизненного цикла продукции в обеспечении развития и совершенствования качества продукции на современном уровне соответствующей отрасли и формирование навыков практического применения полученных знаний.  <b>Задачи дисциплины:</b>  - критический анализ проблемных ситуаций на предприятии и разработка стратегии действий;  - разработка пакета документов системы менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения;  - формирование требований к прослеживаемости и качества продукции животного происхождения.</p> <p><b>2.Краткое содержание дисциплины:</b>  Критерии качества. Оценка качества. Теории потребностей и учение о качестве. Качество пищевых продуктов как объект управления. Планирование качества продуктов питания. Термины и определения понятий в области качества. Критерии оценки качества. Продовольственная безопасность. Изучение ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции. Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции. Техническое регулирование в развитии научно-технической и инновационной деятельности в АПК. Применение процессного, системного, ситуационного подходов к управлению на предприятии. Организация проведения оценки уровня качества продукции и систем управления качеством. Функции управления качеством: планирование, выполнение работ, контроль результатов, корректирующие действия; Оперативное управление качеством. Подтверждение соответствия продукции и услуг. Отслеживание действующего законодательства в области качества в переходный период. Разработка предупредительных мероприятий для обеспечения и повышения качества.</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:</p>	

	<p>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;</p> <p>ПК-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-существующие системы качества и безопасности продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-развивать системы качества, устанавливать прослеживаемость и качества продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>-навыками формирования требований к прослеживаемости и качества продукции животного происхождения.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Место дисциплины в учебном плане дисциплина вариативной части, осваивается в 3 семестре на втором курсе – 108ч./3 зет.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.03</b></p>	<p><b>Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности</b></p> <p><b>Трудоемкость -4 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью</b> изучения является освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области технического регулирования для обеспечения безопасности и качества продукции.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>дать обучаемым необходимый объем теоретических и практических навыков, которые позволят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать процессы, определять этапы, применять методы и реализовывать техническое регулирование на практике;</li> <li>- разрабатывать нормативные документы, стратегии технического регулирования в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- осуществлять техническое регулирование в процессе менеджмента, применять требования нормативных документов.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание курса</b></p> <p>Система технического регулирования на территории Таможенного Союза. Процессы жизненного цикла продукции. Система технического регулирования. Изучение структуры и содержания ТР ТС, ТР ЕАЭС. Порядок разработки, утверждения и введения технических регламентов. Национальная система стандартизации Российской Федерации. Основные международные и региональные организации по стандартизации (ИСО, МЭК, ЕОК и др.): цели деятельности; объекты стандартизации; организационная структура. Формирование требований к пищевой продукции. Изучение категорий и видов стандартов. Международная стандартизация. Международные и региональные организации по стандартизации. Национальная система обеспечения единства измерений. Основы технических измерений. Решение ситуационных задач по применению международных и национальных единиц измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений. Информационное обеспечение стандартизации.</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:</p> <p>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;</p> <p>ПК-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке;</p> <p>ПК-.2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные положения технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия и метрологии в целях управления качеством;</li> <li>-принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p>

	<p>-применять законодательную базу технического регулирования для решения задач в области производства пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>-использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов;</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>-использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов;</p> <p>- правилами разработки, принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества.</p> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане дисциплина вариативной части, осваивается во 2 семестре на первом курсе- 144ч./4 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.04</b></p>	<p><b>Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии</b> <b>Трудоемкость -4 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения</b> дисциплины является овладение инструментами и технологиями систем менеджмента качества, необходимыми для организации и успешного ведения коммерческой деятельности предприятия и выпуска конкурентоспособной пищевой продукции животного происхождения.</p> <p>Задачами изучения дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление магистрантов с требованиями стандартов ISO;</li> <li>- ознакомление магистрантов с концепцией разработки и внедрения систем менеджмента качества;</li> <li>- обучение магистрантов способности применять современные технологии и инструменты менеджмента качества в своей практической деятельности.</li> </ul> <p><b>2. Краткое содержание курса</b> Международные стандарты в области менеджмента качества ИСО серии 9000 и 22000. Содержание категории "качество" и управления им. История развития теории и практики систем менеджмента качества: отечественный и зарубежный опыт. Система менеджмента качества: принципы и организационные аспекты построения. Инструменты и методы Системы управления качеством. Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности. Социально-экономические тенденции в развитии систем менеджмента качества. Аудит и сертификация СМК. Статистические методы контроля качества. Стандартизация процессов в системах менеджмента качества. Отраслевые системы менеджмента пищевых продуктов ИСО 1561 и ИСО 22000. Разработка и внедрение СМК на конкретных предприятиях. Разработка стратегии и целей внедрения в соответствии с ГОСТ Р 51705.1. Разработка Программы производственного контроля на мясоперерабатывающем предприятии. Разработка Программы производственного контроля на молокоперерабатывающем предприятии. Аудит систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов животного происхождения.</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: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы планирования, разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения, инструменты управления системами менеджмента качества;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике методы планирования, разработки, внедрения, инструменты управления систем менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-инструментами и технологией разработки, внедрения систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения.</li> </ul> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b></p>

	<p>Место дисциплины в учебном плане дисциплина вариативной части, осваивается во 2 семестре на втором курсе- 144ч./4 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
	<p><b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b></p>
<p><b>Б1.В.ДВ.01.01</b></p>	<p><b>Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов</b>  <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b>  <b>1. Целью изучения</b> дисциплины: формирование у магистрантов целостного 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 мясной промышленности.  <b>Задачи:</b>  - разработка проектов СМК мясной продукции, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья;  - овладение инструментами СМК и инструментами управления и внедрения СМК.  <b>2.Краткое содержание курса</b>  Основные принципы современных систем управления качеством. Стандартизация систем менеджмента качества. Контроль технологических операций производства мясной продукции. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Обеспечение прослеживаемости качества мясного сырья. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности мясного сырья. Подготовка мясного сырья. Пищевые добавки, применяемые в мясоперерабатывающей отрасли. Анализ опасных факторов при производстве мясных продуктов. Проведение термо- и pH- метрирования мясного сырья. Составление модифицированных рассолов. Исследование качественных показателей мясной продукции. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.  <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: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знает:</b>  - методологические основы систем менеджмента качества, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья;  <b>Умеет:</b>  - разрабатывать проекты СМК мясной продукции, осуществлять контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья;  <b>Владет:</b>  -инструментами СМК и инструментами управления и внедрения СМК.  <b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается во 2 семестре на втором курсе- 108ч./3 з.е.  <b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.01.02</b></p>	<p><b>Система менеджмента качества и безопасности молочных продуктов</b>  <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b>  <b>1. Целью изучения</b> дисциплины: формирование у магистрантов целостного 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.  <b>Задачи:</b>  - изучение нормативной базы по менеджменту качества молочной продукции;  - изучение системы производственного контроля;</p>

	<p>- получение навыков применения инструментов в управлении качеством и безопасностью молочной продукции.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса</b> Методологические основы управления качеством. Системы менеджмента качества. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов.</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: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знает:</b> - методологические основы систем менеджмента качества, контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья; <b>Умеет:</b> - разрабатывать проекты СМК мясной продукции, осуществлять контроль на всех технологических этапах производства пищевой продукции из мясного сырья; <b>Владеет:</b> -инструментами СМК и инструментами управления и внедрения СМК.</p> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается во 2 семестре на втором курсе- 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.02</b></p>	<p><b>Дисциплины (модули) по выбору</b></p>
<p><b>Б1.В.ДВ.02.01</b></p>	<p><b>Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП</b> <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения</b> дисциплины - овладение навыками организации работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения. Задачи изучения дисциплины: - определение опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения; - анализ опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения; - Определение критических контрольных точек (ККТ); - установление критических пределов ККТ; - разработка процедур мониторинга и корректирующих действий.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса</b> Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы ХАССП пищевого предприятия. Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции. Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". 12 шагов внедрения ХАССП. Принципы Системы ХАССП. Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП. Методология анализа опасных факторов и определения ККТ. Процедуры мониторинга и корректирующих действий. 1 этап организации работ по разработке и внедрению плана ХАССП. Составление характеристики продукта. Построение блок-схемы производства. Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов. Определение ККТ. Установление критических пределов для ККТ. Внедрение системы мониторинга для ККТ. Внедрение системы корректирующих действий.</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: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знает:</b></p>

	<p>- проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП, критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>- проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий;</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>-управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</p> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается во 2 семестре на первом курсе- 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.02.02</b></p>	<p><b>Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения</b> <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения дисциплины - овладение навыками организации работ в управлении качеством и подтверждения соответствия продукции из сырья животного происхождения на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</b> Задачи изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение системы менеджмента качества, формы и схемы подтверждения соответствия;</li> <li>- приобретение навыков построения блок-схем производства;</li> <li>- приобретение навыков по разработке документированных процедур по управлению качеством на предприятия.</li> </ul> <p><b>2.Краткое содержание курса</b> Основные понятия в области качества, объекты управления качеством. Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции. Формы и методы управления качеством. Требования к качеству продукции. Контроль, испытания и оценка качества продукции. Современные системы менеджмента организации. Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Изучение ТР ТС №021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182. Построение блок-схемы производства. Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов. Определение ККТ. Разработка программы Pest-контроля и Программы производственного контроля. Основные различия и особенности ХАССП, ИСО 22000, стандартов торговых сетей. Формы, схемы подтверждения соответствия. Сертификация СМК. Декларирование пищевой продукции животного происхождения. Контроль, испытания и оценка качества 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-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>- проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности при производстве пищевой продукции животного происхождения, формы и методы управления качеством;</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>- строить блок-схемы производства, проводить определение и анализ опасных факторов, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий;</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>-навыками разработки руководства по качеству на пищевом предприятии, управлением развитием СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</p> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b> Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается во 2 семестре на первом курсе- 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>

Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>
Б1.В.ДВ.03.01	<p><b>Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов</b>  <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения</b> дисциплины - формирование теоретических знаний и практических умений в разработки и внедрения технологий производства молочных продуктов.  Задачи изучения дисциплины:  - изучение влияния технологических факторов на качественные показатели готовой молочной продукции;  - составления технологических схем производства молочных продуктов;  - аппаратурно-техническое оснащение технологической линии по производству молочной продукции.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса</b>  Роль молочных продуктов в питании человека; пищевая и биологическая ценность. Научные аспекты переработки молока. Технология функциональных молочных продуктов.</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: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  <b>Знает:</b>  - новые технологии производства безопасных функционально ценных мясных и рыбных продуктов, процедуру производства опытной партий новых видов молочной продукции;  <b>Умеет:</b>  - воспроизводить технологию функциональных молочных продуктов, организовывать производство опытной партий молочной продукции;  <b>Владеет:</b>  - навыками испытания и внедрения технологий функциональных молочных продуктов, инструментами оценки соответствия опытных партий .</p> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b>  Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается в 1 семестре на втором курсе- 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.03.02	<p><b>Научно-технологические аспекты разработки и производства мясных и рыбных продуктов</b>  <b>Трудоемкость - 3 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения</b> дисциплины - формирование теоретических знаний и практических умений в разработки и внедрения технологий производства сбалансированных по составу, безопасных, функционально ценных мясных и рыбных продуктов.  Задачи изучения дисциплины:  - формирование знаний составления технологических схем производства сбалансированных по составу, безопасных функционально ценных мясных и рыбных продуктов;  - привитие навыков по внедрению в производство технологий производства сбалансированных по составу, безопасных, функционально ценных мясных и рыбных продуктов;  - привитие навыков по анализу причин брака и выпуска продукции низкого качества и разработки мероприятий по их предупреждению.</p> <p><b>2.Краткое содержание курса</b>  Роль мясных и рыбных продуктов в питании человека; пищевая и биологическая ценность. Интенсификация технологических процессов в мясной и рыбной отрасли. Технология функциональных мясных и рыбных продуктов.</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:</p>

	<p>ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые технологии производства безопасных функционально ценных мясных и рыбных продуктов, процедуру производства опытной партий новых видов мясных и рыбных продуктов;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить экспериментальные работы по освоению новых технологий безопасных функционально ценных мясных и рыбных продуктов, организовывать производство опытной партий новых видов мясных и рыбных продуктов;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками испытания и внедрения новых технологий безопасных функционально ценных мясных и рыбных продуктов, инструментами оценки соответствия опытных партий новых видов мясных и рыбных продуктов.</li> </ul> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Место дисциплины в учебном плане дисциплина по выбору, осваивается в 3 семестре - 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
--	---

**Блок 2. Практики**  
**Обязательная часть**

<p><b>Б2.О.01 (У)</b></p>	<p><b>Педагогическая практика</b>  <b>Трудоемкость 3 з.е.</b></p> <p><b>1.</b> Целью педагогической практики является формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение основами педагогического мастерства, умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности, обеспечивающих реализацию программ профессионального образования.</p> <p>Задачами педагогической практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участие магистров в разработке и составлении научно-методических и учебно-методических материалов по дисциплинам предметной области магистерской программы;</li> <li>– участие магистров в подготовке и проведении учебных занятий по программам бакалавриата, СПО, ДПП, профессионального обучения;</li> <li>– вовлечение магистров в реализацию инновационных образовательных технологий..</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. Компонировка 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-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, свою роль в команде; способы, методы диалогических общений для сотрудничества в академической коммуникации общения; нормативно-техническую</li> </ul>
---------------------------	--

	<p>документацию, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы;</p> <p>-способы разработки документов по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности; важность планирования перспективных целей карьерного роста;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-демонстрировать умения использования диалогических общений для сотрудничества в академической коммуникации общения; разрабатывать способы разработки документов по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>-разрабатывать способы разработки документов по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной; планировать перспективные цели карьерного роста;</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>-организаторской способностью руководить командой;</p> <p>-способами, методами диалогических общений для сотрудничества в академической коммуникации общения;</p> <p>-нормативно-технической документацией, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы, способами разработки документов по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>-способами совершенствования собственной деятельности.</p> <p><b>4. Место практики в структуре образовательной программы</b> Практика проводится в течение 2 недель во 2 семестре 1 курса- 108ч./3 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>Б2.О.02 (Н)</b></p>	<p><b>Научно-исследовательская работа</b> <b>Трудоемкость – 7 з.е</b></p> <p><b>1.Цель практики:</b> закрепление и расширение полученных знаний по всем аспектам научно-исследовательской работы. Задачами практики являются:</p> <p>-овладение методами получения современного научного знания;</p> <p>-овладение современными методами и формами научно-исследовательской работы;</p> <p>-закрепление и расширение общекультурных компетенций магистра через развитие культуры мышления в аспекте применения статистических методов обработки и анализа экспериментальных данных;</p> <p>-приобретение опыта в подготовке к участию в конференциях, научно-практических семинарах, конкурсах различного уровня;</p> <p>-закрепление универсальной компетенции, развитие у магистрантов самостоятельности в получении информации и осознание ответственности за объективность результатов собственной научной деятельности;</p> <p>-формирование умений передавать и презентовать полученные знания и опыт;</p> <p>-апробация умения организовывать взаимодействие с коллегами и социальными партнерами в работе над проектом;</p> <p>-расширение навыков применения профессионального образования и личностного роста для проектирования инновационных процессов;</p> <p>-применение знаний передовых текущих и перспективных направлений научных исследований в системы менеджмента качества, выявление их связи с актуальными проблемами пищевой отрасли;</p> <p>-применение основных понятий, относящихся к мониторинговым исследованиям, а также наиболее распространенных и практически применяемых способов и методов проведения мониторинга;</p> <p>-умение дать интерпретацию полученных в ходе мониторинга данных.</p> <p><b>2.Краткое содержание педагогической практики</b> Выбор темы НИР (проекта). Работа с научной литературой, законодательной базой по теме НИР (проекта). Составление плана НИР (проекта). Выполнение НИР в профильной организации. Поиск материалов для проведения экспериментальных исследований по плану НИР(проекта), оформление отчета НИР. Проведение работ по теме НИР (проекта)на профильном предприятии. Научно-производственная работа на профильном предприятии. Разработка плана внедрения результатов НИР и научно- производственной работы(элементов проекта) на профильном предприятии. Работа над темой НИР (проекта), разработка документированных процедур, составление отчета НИР.</p>

	<p><b>3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;  ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знать:</b>  -жизненный цикл проекта, пути реализации готового проекта, актуальность, теоретическую и практическую значимость темы НИР;  -практическое применение результатов НИР, профессиональные задачи научно-производственной работы на предприятии;</p> <p><b>Уметь:</b>  -планировать и организовывать работу проекта, представлять исследовательские достижения в виде научных статей, докладов, мультимедийных презентаций, обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость своей темы НИР, разработать и представить обоснованный план внедрения результатов НИР в производство, использовать результаты НИР для решения профессиональных задач;</p> <p><b>Владеть:</b>  -навыками управления проектом, также по представлению проекта в целях реализации готового проекта и обоснованию актуальности, теоретической и практической значимости своей темы НИР;  -навыками по разработке плана внедрения результатов НИР в производство и по научно-производственной работе на предприятии для решения профессиональных задач.</p> <p><b>4. Место практики в структуре образовательной программы</b>  Практика проводится в 12 недель во 2 семестре 1 курса – 252ч./7 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский.</p>
<p><b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b></p>	
<p><b>Б2.В.01 (П)</b></p>	<p><b>Производственно-технологическая практика</b>  <b>Трудоемкость – 6 з.е</b></p> <p><b>1.Целью</b> освоения практики - формирование компетенций по критическому анализу проблемных ситуаций на производстве, ведению проектной деятельности, разработке, внедрению и управлению системным менеджментом безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения.</p> <p>Задачи практики:  - Актуализация НТД на предприятии;  - Составление блок-схем продукции;  - Составление проекта пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП;  - Систематизация, обработка и анализ проекта пакета документации по ХАССП;  - Внедрение элементов СМК на предприятии.</p> <p><b>2.Краткое содержание</b>  Проведение организационного собрания о выполнении программы практики . Инструктаж на профильном предприятии, ознакомление с предприятием. Актуализация НТД. Составление блок -схем продукции. Составление проекта пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП. Систематизация, обработка и анализ проекта пакета документации по ХАССП, подготовка к зачету. Подготовка отчета, подготовка к зачету.</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:  УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий; УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Знать:</b>  по системному подходу к проблемным ситуациям:  - проблемные ситуации на предприятии;  по проектной деятельности:  - жизненный цикл проекта, пути реализации готового проекта, принципы;  по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции:  - методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов,</p>

	<p>- проектную документацию новых видов продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> по системному подходу к проблемным ситуациям: - критически анализировать проблемные ситуации, вырабатывать стратегию действий; по проектной деятельности: - планировать и организовывать работу проекта представлять готовый проект для реализации проекта; по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции: - использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов; - устанавливать соответствие новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации.;</p> <p><b>Владеть:</b> по системному подходу к проблемным ситуациям: - критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегии действий; по проектной деятельности: навыками по представлению проекта в целях реализации готового проекта правилами разработки; по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции: - принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества, методами оценки соответствия новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации.</p> <p><b>4. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Практика проводится в течение 4 недель в 3 семестре на втором курсе – 216ч./6 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б2.В.02(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, сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы. Задачи преддипломной практики: -закрепление и развитие теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана, практических навыков, полученных при прохождении предыдущих практик; -изучение функционирования СМК применительно к конкретным условиям производства пищевых продуктов животного происхождения и разработка моделей проектных решений по управлению качеством на предприятии; -сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).</p> <p><b>2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке; ПК-2: Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения. В результате прохождения практики обучающийся должен</p> <p><b>Знать:</b> - проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП; - комплексную систему управления качеством продуктов питания животного происхождения на предприятии.;</p> <p><b>Уметь:</b> -критически оценивать ситуацию на предприятии, проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий;</p> <p><b>Владеть:</b> -комплексом проектной документации по СМК, инструментами разработки плана ХАССП на пищевом предприятии, управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</p>

	<p><b>3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Практика проводится в течение 4 недель в 3 семестре – 216ч./6 з.е.</p> <p><b>4.Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б3. Государственная итоговая аттестация</b> <b>Базовая часть</b></p>	
<p><b>Б3.01</b></p>	<p><b>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</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:</p> <p><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>
<p><b>ФТД.01</b></p>	<p><b>Эффективность систем менеджмента качества продукции</b> <b>Трудоёмкость - 2 з.е.</b></p> <p><b>1. Целью изучения</b> дисциплины - Цель освоения дисциплины - овладение навыками оценки эффективности СМК на предприятиях, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</p> <p>Задачи изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;</li> <li>- анализ опасных факторов при производстве пищевой продукции животного происхождения;</li> <li>- Определение критических контрольных точек (ККТ);</li> <li>- установление критических пределов ККТ;</li> <li>- разработка процедур мониторинга и корректирующих действий.</li> </ul> <p><b>2.Краткое содержание курса</b></p>

	<p>Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы ХАССП пищевого предприятия. Существующие системы качества и безопасности пищевой продукции. Требования ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Составление плана работ по СМК продукции. 12 шагов внедрения ХАССП. Принципы Системы ХАССП. Методология анализа опасных факторов и определения ККТ. Процедуры мониторинга и корректирующих действий. 1 этап организации работ по разработке и внедрению плана ХАССП. Составление характеристики продукта. Рассмотрение и анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разработка перечня потенциально опасных факторов. Определение ККТ. Установление критических пределов для ККТ. Оценка эффективности СМК продукции. Внедрение системы корректирующих действий. Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП.</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:</p> <p>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;</p> <p>ПК-1: Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цель, стратегию работы команды для работы по СМК предприятия, проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП, критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать сотрудничество между членами команды для достижения целей по СМК предприятия, проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками руководства командой по работе по СМК на предприятии, инструментами оценки эффективности СМК на пищевом предприятии, управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения.</li> </ul> <p><b>4.Местодисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Место дисциплины в учебном плане ФТД.01 вариативная часть, проводится в 1 семестре - 72ч./2 з.е.</p> <p><b>5.Язык преподавания:</b> русский</p>
--	---

ФТД.02

**Цифровой учет молока**

**Трудоемкость - 2 з.е.**

**1. Целью изучения** дисциплины - овладение студентами знаниями цифровых технологий и сервисов в АПК, способностью к практическому применению цифровых технологий и сервисов для решения профессиональных задач в АПК.

**2.Краткое содержание курса**

Основные понятия дисциплины. Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач. Направления цифровой трансформации АПК.

**3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знает:**

- разработку эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

**Умеет:**

- разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

**Владеет:**

- разработкой эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия.

**4.Местодисциплины в структуре образовательной программы**

Место дисциплины в учебном плане ФТД.02 вариативная часть, проводится в 1 семестре - 72ч./2 з.е.

**5.Язык преподавания:** русский