Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 09:10:33
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.01 «Методология научного познания»

Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование представления об истории науки, методологии и философии науки, механизмах их взаимодействия, а также их роли в современной интеллектуальной культуре; знакомство с особенностями применения современной методологии в естественных, технических и социально-гуманитарных науках; овладение базовыми методами научного познания и осознание роли современного системного подхода в процессах синтеза знаний различной природы.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

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.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар-дискуссия, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.02 «Психология управления»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование психологической управленческой культуры, позволяющей осуществлять организационно-управленческую деятельность в профессиональной сфере.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-3 – способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-6 – способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция с элементами проблематизации, тематический семинар с элементами визуализации, тематический семинар с элементами проблематизации.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.03 «Профессиональный иностранный язык»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** - совершенствование навыков использования иностранного языка как средства профессионального и академического общения

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лабораторные занятия и самостоятельную работу. Тематически дисциплина включает следующие модули:

1. Иностранный язык как средство академического общения
2. Работа с научной литературой
3. Иностранный язык как средство профессионального общения.

Используемые интерактивные формы: дискуссия, ролевая игра.

Текущая аттестация по дисциплине опрос, тестирование, реферирование, перевод.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.04 «Методология проектирования продуктов питания
с заданными свойствами и составом»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного,**
специального и профилактического питания

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** изучение и закрепление методологических подходов к проектированию рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом и освоению методов компьютерного моделирования их состава.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения**;**

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.05 «Управление качеством продукции»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** развивать способность обучающегося к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению стандартизации и сертификации производимой пищевую продукцию из растительного сырья специального назначения; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества и безопасности продукции**.**

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-конференция, лекция-визуализация, групповая дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.06 «Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование способности магистранта к глубокому изучению технологических процессов производства на основе системного анализа биохимических, физических структурных процессов, протекающих при механической, тепловой обработке исходного сырья и готовых продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

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.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, кейс, диспут, пресс-конференция.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.07 «Организация и планирование научно-исследовательской работы»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие у обучающихся научного мышления и практических навыков в области проведения научных исследований, умения анализировать полученный экспериментальный материал, делать выводы и предлагать практические рекомендации по совершенствованию высокотехнологичных производств продуктов питания функционального и специализированного назначения

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-5 – способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

Содержательная структура учебной дисциплины: практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины

Используемые интерактивные формы: семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1,2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.08 «Математическое моделирование технологических процессов»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** изучение современных систем математического моделирования и оптимизации технологических процессов, позволяющих глубже понимать сущность процессов, используемых в производстве пищевых продуктов; формирование знаний по моделированию технологических процессов, оптимальному выбору проектных решений; приобретение теоретических и практических умений в области моделирования в профессиональной деятельности; формирование компетенций, необходимых для осуществления различных видов профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: проблемная лекция, лекция с запланированными ошибками; занятие-конференция, занятие-беседа, технология дидактических задач (анализ).

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.09 «Основы педагогической деятельности»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование психологической управленческой культуры руководителя, позволяющей эффективно осуществлять организационно-управленческую деятельность в профессиональной сфер

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-6 – способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: тематическая лекция, тематический семинар.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.10 «Управление проектами»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся комплексного представления об имеющемся ресурсном потенциале хозяйствующего субъекта для успешного выполнения поставленных задач; порядке составления проектов с учетом отраслевой принадлежности, формы собственности и необходимых объемов привлечения ресурсов; организации сопровождения и мониторинга реализации проекта во взаимосвязи с технологией представления результатов решения конкретной задачи проекта

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар-беседа.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.01 «Методология науки о пище»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** подготовку магистрантов к самостоятельной научно-педагогической и производственно-технологической деятельности, требующей широкого образования по направлению подготовки и углублению профессиональной специализации, в том числе по методологическим вопросам технологии продуктов питания.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, дискуссия, учебная конференция, разбор конкретных ситуаций, различные приёмы технологии развития критического мышления, занятия в НСХБ.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся и учебного портфолио.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.02 «Информационные технологии в науке и пищевых производствах» ферментированных продуктов»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия, работа в малых группах, работа с облачными технологиями.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, тестирования, собеседования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.03 «Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование современных представлений, знаний и умений для самостоятельного решения практических задач пищевой промышленности по использованию и совершенствованию действующих и опережающих технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья на основе максимального использования всех имеющихся пищевых ресурсов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом;

ПК-3 – способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;

ПК-4 – разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетные единицы, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04 «Биотехнологические процессы в производстве ферментированных продуктов»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области пищевой биотехнологии, а именно биотехнологических процессов происходящих при производстве ферментированных продуктов питания.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-презентация-конференция, лекция-консультация, разбор конкретных ситуаций, веб-квест, метод кейсов, различные приёмы технологии развития критического мышления.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.05 «Медико-биологические основы здорового питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение обучающими знаниями о научных основах здорового питания, роли избытка и дефицита белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ пищи в развитии патологических состояний. Дисциплина «Медико-биологические основы здорового питания» имеет целью формирование у обучающихся основ научных знаний для использования их при решении технологических задач.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: дискуссия, круглый стол, метод проектов ролевая игра.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 «Теория и практика обогащения продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам технологии производства продуктов питания, обогащенных витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми веществами, минорными компонентами пищи.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-пресс-конференция, семинар-дискуссия, экскурсия на предприятие, мастер-класс.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических, семинарских занятий, в форме кратких устных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 «Пищевые ингредиенты и их использование в технологии продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических навыков о современных пищевых ингредиентах, используемых как сырье для производства продуктов здорового питания, с целью снижения себестоимости продукции, расширения ее ассортимента и облегчения ведения технологического процесса.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-пресс-конференция, лекция-визуализация, круглый стол, экскурсия на предприятие, мастер-класс, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических, семинарских занятий; в форме опроса, тестирования, контроля выполнения всех видов внеаудиторных самостоятельных работ:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Современные проблемы в науке и производстве»
в технологии продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного,**
специального и профилактического питания

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие и обогащение знаниями обучающихся об особенностях и специфике современных проблем науки и производства, методологии и методах научных исследований, формировании навыков ведения самостоятельных исследований, развития профессиональных компетенций и устойчивой потребности участия в научных изысканиях.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-конференция, лекция-беседа, использование общественных ресурсов «Экскурсия на предприятие»; семинар-пресс-конференция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических, семинарских занятий, устных опросов, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Состояние и перспективы развития биотехнологии»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие у обучающихся знаний об особенностях и специфике пищевой биотехнологии, методологии и методах научных исследований, формировании навыков ведения самостоятельных исследований, развития профессиональных компетенций и устойчивой потребности участия в научных изысканиях.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция- беседа, семинар — пресс-конференция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий, в форме кратких устных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к программе государственной итоговой аттестации
Б3.01 «Государственная итоговая аттестация»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Компетенции, в формировании которых задействована государственная итоговая аттестация:

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;

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;

УК-5 – способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6 – способен определить 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;

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-5 – способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;

ОПК-6 – способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации;

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

ПК-2 – способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом;

ПК-3 – способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;

ПК-4 – разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения;

Содержательная структура государственной итоговой аттестации включает защиту выпускной квалификационной работы.

Результатом государственной итоговой аттестации является присвоение квалификации магистр.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации:

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
ФТД.01 «Основы перевода»
Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность **– Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- для изучения студентами является факультативной дисциплиной.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие навыков перевода иноязычных текстов общей и профессиональной направленности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.