Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.11.2023 09:15:22
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Направление подготовки

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

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

Изучение дисциплины ставит **целью** выявить наиболее важные аспекты и механизмы взаимодействия методологии, философии, истории науки; указать роль современного системного подхода в процессах синтеза знаний различной природы, выделить историю науки, методологию и философию науки в качестве специфических разделов современного знания, указать их место, определить их роль в современной интеллектуальной культуре, изложить особенности применения современной методологии в естественных, технических, сельскохозяйственных науках.

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.

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 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.02 «Психология управления»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

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

Изучение дисциплины ставит **целью** способствовать формированию психологической управленческой культуры руководителя, позволяющей эффективно 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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

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 3 зачетных единиц, 108 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.03 «Профессиональный иностранный язык»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** способствовать формированию психологической управленческой культуры руководителя, позволяющей эффективно осуществлять организационно-управленческую деятельность в профессиональной сфере.

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 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 дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.04 «Методология проектирования продуктов питания
с заданными свойствами и составом»

Направление подготовки

19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **цель**: развивать способность студента к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях молочной и мясной промышленности работу по проведению стандартизации и сертификации производимой пищевой продукции; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения;

ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции;

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-визуализация, прием «Концептуальная таблица».

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 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.05 «Управление качеством продукции»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **цель**: развивать способность студента к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению стандартизации и сертификации производимой пищевую продукцию специализированного назначения на основе животного и растительного сырья; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества и безопасности.

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-визуализация.

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 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.06 «Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания»

Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **цель**: 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 развития предприятия

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения.

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-визуализация, лекция-беседа.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

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
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **цель**: 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-4 - Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: круглый стол.

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 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.08 «Основы педагогической деятельности»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

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

Изучение дисциплины ставит **цель**: развитие способности проектирования образовательных программ, их методического обеспечения, проектирования педагогической деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-6 - Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации;

ОПК-7 - Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

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 с элементами проектирования.

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 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.09 «Математическое моделирование технологических процессов»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **цель**: формирование навыков поиска и выбора методов и моделей для решения научно-исследовательских задач, сравнения и анализа полученных результатов исследований, математическое моделирование технологических процессов

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК – 4 - Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции.

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: 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 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.10 «Управление проектами»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга

Изучение дисциплины ставит **цель**: освоение студентами основополагающего набора сведений в области управления проектами, овладение теорией и практикой управления проектами.

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 рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция беседа.

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 2 зачетных единиц, 72 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.01 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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** приобретение знаний в области основ высокотехнологичных производств продуктов питания, совершенствовании технологических процессов с учетом современных представлений о здоровом питании, обеспечении высокого качества и направленности продукции, ее безопасности для потребителя и конкурентоспособности.

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 и лабораторные занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-консультация, разбор конкретных ситуаций.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.02 «Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания нового поколения»

Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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 базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области пищевой биотехнологии.

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-консультация, разбор конкретных ситуаций.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачет.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.03 «Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции»

Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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 теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 - Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

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, 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 зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04 «Медико-биологические основы здорового питания»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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 студентов 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 рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

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

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 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.05 «Методология науки о пище»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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** подготовка 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.

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 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.06 «Маркетинговый анализ отраслевых рынков»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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 базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области маркетинговых исследований.

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-визуализация.

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 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.07 «Проектирование и реконструкция пищевых предприятий»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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**: приобретение обучающимися знаний в области проектирования и реконструкции предприятий отрасли и применения системы автоматизированного проектирования (САПР) при разработке промышленных объектов, относящихся к пищевой отрасли в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке

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 и растительного 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-беседа, деловая игра

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 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.08 «Промышленное производство продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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**: вооружение обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: понимания роли и задач организации производства на предприятии; совершенствование процессов производства на предприятиях перерабатывающих животное и растительное сырье; организации технической подготовки производства новых видов продукции; разработки оптимальных технологий изготовления изделий; обеспечения рациональной организации деятельности вспомогательных и обслуживающих хозяйств предприятия; производственного контроля технологических процессов, качества готовой продукции; совершенствования организации и нормирования труда персонала, обеспечение его мотивации и стимулирования; организации работы коллектива.

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 и растительного 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-презентация, разбор конкретных ситуаций.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.09 «Информационные технологии в науке и пищевых производствах»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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 и растительного 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 – визуализация.

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 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 «Теория и практика обогащения продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью**: приобретение обучающимися 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 и растительного 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 – визуализация.

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 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 «Пищевые ингредиенты и их использование в технологии продуктов питания»

Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью**: дать обучающимся необходимые знания 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 и продолжительности хранения, как пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением.

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 и растительного 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 – визуализация.

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 5 зачетных единиц, 180 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Современные проблемы в науке и производстве»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью**: состоит в развитии и обогащении знаний 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, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

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

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 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Состояние и перспективы развития биотехнологии»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- 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 профессиональных навыков в области пищевой биотехнологии.

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, лекция-конкуренция.

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 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к программе
Б3.01 «Государственная итоговая аттестация»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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

В рамках государственной итоговой аттестации проверяется уровень сформированности следующих компетенций, заявленных в ОПОП:

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 определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

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

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного 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 функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции;

ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;

ОПК-6 Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации;

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

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 и растительного происхождения;

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

Содержательная структура: при защите выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) магистрант должен показать готовность к профессиональной деятельности в области садоводства. Выпускная квалификационная работа должна учитывать программу подготовки и выполняется на основе экспериментальных данных.

Результатом государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовленности выпускников к решению профессиональных задач, соответствующих научно-исследовательской или производственно-технологической видам деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты магистерской диссертации.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации:

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
ФТД.01 «Основы перевода»
Направление подготовки
19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность – Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения

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

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью**: развитие навыков перевода иноязычных профессиональных и академических текстов.

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 рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: 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 зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов