

Аннотации дисциплин
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
19.03.03.31 «Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых
продуктов»

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История России

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов систематизированных знаний о закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, историческом своеобразии России, её месте в мировом сообществе цивилизаций; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Основные разделы:

- 1 Вводная часть
- 2 Особенности развития древнерусской государственности с IX до конца XIII вв.
- 3 Образование и особенности развития Московской государственности (начало XIV – конец XVII вв.)
- 4 Особенности развития Российской империи в XVIII – начале XX вв.
- 5 Становление и развитие советской государственности в довоенный период (1917 -1941 гг.)
- 6 Россия в мировых конфликтах XX в.
- 7 СССР в 1945-1991 гг.
- 8 Современная Россия в 1991-2023 гг.

Планируемые результаты обучения:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.1 Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: 1 семестр – зачет, 2 семестр –зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Философия

Цель изучения дисциплины:

Формирование универсальных компетенций, связанных с применением философских категорий и методов, решением проблем, включающих различные аспекты философии, развитием критического мышления, способности ведения аргументированной дискуссии, этичному и продуктивному взаимодействию в группе.

Основные разделы:

- 1 История философии
- 2 Проблемы бытия, сознания и познания в философии
- 3 Проблемы человека и общества в философии

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.2 Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся коммуникативной компетенции посредством совершенствования умений и навыков эффективного речевого поведения, позволяющих в соответствии с реальными потребностями и интересами использовать иностранный язык в различных ситуациях межъязыкового и межкультурного взаимодействия.

В рамках указанной общей цели приоритетным являются такие качества будущих бакалавров, как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях, конкурентоспособность, стремление к самосовершенствованию в постоянно меняющемся многоязычном и мультикультурном мире, мобильность и гибкость в решении задач производственного и научного плана, потребность в самообразовании. В учебном процессе общая цель конкретизируется в следующих параметрах:

- *образовательный аспект* предполагает углубление и расширение общекультурных знаний о языках, страноведческих знаний о стране изучаемого языка, достижениях в разных сферах, а также формирование и обогащение собственной картины мира на основе реалий другой культуры;
- *воспитательный аспект* реализуется в ходе формирования многоязычия и поликультурности в процессе развития вторичной языковой личности и становления таких личностных качеств, как толерантность, эмпатия, открытость, осознания и признание духовных и материальных ценностей других народов и культур в соотнесенности со своей культурой;
- *развивающий аспект* проявляется в процессе роста интеллектуального потенциала студентов, развития их креативности, способности не только получать, но и самостоятельно добывать знания и обогащать личный опыт в ходе выполнения комплексных заданий, предполагающих кооперативные \ групповые формы деятельности, сопоставление и сравнение разных языковых культур.

Основные разделы:

Модуль 1. Учебно-познавательная сфера общения (1 2 семестр)

Модуль 2. Деловая сфера коммуникации (2 семестр)

Модуль 3. Деловая коммуникация в профессиональной сфере (3-4 семестр)

Планируемые результаты обучения:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: 3 зачета, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Деловая коммуникация на русском языке

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов языковой, коммуникативно-речевой и этико-речевой компетенций, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в деловой сфере общения.

Основные разделы:

I. Основы деловой коммуникации.

II. Устная деловая коммуникация и критерии её эффективности.

III. Письменная деловая коммуникация и критерии её эффективности.

Планируемые результаты обучения:

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных

и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Правоведение

Цель изучения дисциплины: Знакомство обучающихся с государством и правом как институтами социального управления и социального регулирования, формирование представлений об отраслях российского права, а также формирование навыков использования юридических средств в практической деятельности.

Основные разделы:

1. Общие представления о государстве
2. Общие представления о праве
3. Современное российское государство. Основы отраслей права
4. Общие представления о коррупции и ее предупреждении

Планируемые результаты обучения:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-11 Способен формировать нетерпимое поведение к коррупционному поведению.

УК-11.1 Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации

УК-11.2 Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Проектная деятельность

Цель изучения дисциплины состоит в формировании навыков анализа проектных инициатив, моделирования проектов, анализа участников проектов и построения коммуникаций в рамках правового поля и исходя из ресурсных ограничений.

В курсе изучаются теоретические основы проектной деятельности и отрабатывается практическое применение основных инструментов управления проектами.

Основные разделы:

Проектная деятельность в организациях;
Предварительный анализ проектной инициативы;
Структурная декомпозиция работ;
Сетевое и календарное планирование;
Ресурсы и бюджет проекта;
Оценка затрат и выгод;
Управление рисками проекта;
Человеческие ресурсы в проекте;
Реализация и завершение проекта.

Планируемые результаты обучения:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технологии личностного развития и социального взаимодействия

Цель изучения дисциплины:

овладение знаниями в области активизации личностного роста, а также технологиями социального взаимодействия и работы в команде.

Основные разделы:

Технологии личностного роста,
Технологии социального взаимодействия.

Планируемые результаты обучения:

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1 Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-3.2 Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3 Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования

УК-6.1 Эффективно планирует собственное время

УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1 Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах

УК-9.2 Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья

УК 9.3 Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономическая культура и финансовая грамотность

Цель изучения дисциплины:

формирование экономического образа мышления и развитие способности принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Основные разделы:

Базовые концепции экономической культуры и финансовой грамотности. Место индивида в экономической системе.

Жизненный цикл индивида и личное финансовое планирование.

Финансовые инструменты достижения целей.

Планируемые результаты обучения:

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования

для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей

УК-10.3 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины:

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по проведению и использованию современных информационных технологий в области профессиональной деятельности на пищевых производствах.

Основные разделы:

1. Современные информационные технологии в развитии общества и требования информационной безопасности.
2. Условия, обеспечивающие достоверность результатов исследований и базы стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований.
3. Системы информационного поиска для научных исследований.
4. Методы математического моделирования процессов исследований.
5. Математический анализ экспериментальных данных.
6. Профессиональные программы прослеживаемости продукции

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия

ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка пищевой продукции

ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Математика

Цель изучения дисциплины:

воспитание достаточно высокой математической культуры, позволяющей самостоятельно расширять математические знания и проводить математический анализ прикладных инженерных задач;

развитие логического и алгоритмического мышления, умения оперировать с абстрактными объектами и быть корректными в употреблении математических понятий, символов для выражения количественных и качественных отношений;

формирование представлений о математике как об особом способе познания мира, о роли и месте математики в современной цивилизации и мировой культуре;

приобретение рациональных качеств мысли, чуткая объективности, интеллектуальной честности; развитие внимания, способности сосредоточиться, настойчивости, закрепление навыков работы, т.е. развитие интеллекта и формирование характера

Основные разделы:

Линейная алгебра и комплексные числа.

Векторная алгебра и аналитическая геометрия

Введение в математический анализ. Теория пределов.

Дифференциальное исчисление функций одной и нескольких переменных

Интегральное исчисление функций одной переменной

Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Планируемые результаты обучения:

ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.3 Использует математические знания при решении профессиональных задач в профессиональной области

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиология

Цель изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с современными научными знаниями о природе микроорганизмов их биологических свойств и роли в жизни человеческого общества. Изучение основ микробиологии необходимо для поддержания санитарно-гигиенического режима производства пищевых продуктов, для обоснования и разработки оптимальных режимов обработки и хранения сырья и готовой пищевой продукции, для обеспечения их экологической безупречности, а также для предотвращения передачи особо опасных заболеваний.

Основные разделы:

1. Предмет и задачи дисциплины. Основы общей микробиологии.
2. Морфология микроорганизмов.
3. Физиология микроорганизмов.
4. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
5. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
6. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.
7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции

Цель изучения дисциплины:

приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

Основные разделы:

1. Техническое регулирование.
2. Стандартизация.
3. Теоретические основы метрологии.
4. Подтверждение соответствия.

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная химия

Цель изучения дисциплины:

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования химических знаний, необходимых для успешного решения профессиональных задач в области экспертизы и контроля качества пищевых продуктов

Основные разделы:

Основные разделы:

Теоретические основы органической химии.

Углеводороды. Полимеры.

Кислородсодержащие органические соединения. Жиры, мыла. Углеводы.

Азотсодержащие органические соединения. Амины, аминокислоты, белки.

Поверхностные и сорбционные явления.

Дисперсные системы. Коллоиды.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Химический состав и принципы оценки потребительских свойств продуктов

Цель изучения дисциплины:

подготовка студента к изучению дисциплин профессиональной направленности, создание теоретической базы для изучения контроля и экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов.

Основные разделы:

1. Основопологающие характеристики пищевых продуктов как товара.
2. Состав, структура, строение и свойства пищевых продуктов.
3. Влияние химического состава пищевой продукции на качество, безопасность, сохраняемость и выбор показателей качества для контроля и экспертизы.
4. Потребительские свойства пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов.
5. Методы определения качества пищевых продуктов. Оценка качества пищевых продуктов. Градации качества и диагностика дефектов. Количественные характеристики качества.
6. Изменения химического состава на разных стадиях и этапах технологического и жизненного циклов пищевых продуктов. Потери.
7. Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Физика

Цель изучения дисциплины:

Изучить физические законы и закономерности, применяемые при решении профессиональных задач в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла.

Основные разделы:

Механика.

Молекулярная физика и термодинамика.

Реальные газы, жидкости и твердые тела.

Электричество и магнетизм.

Оптика и атомная физика.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Химия

Цель изучения дисциплины:

обеспечение фундаментальной подготовки бакалавров по теоретическим вопросам химии на основе усвоения основных законов, закономерностей протекания химических процессов, экспериментальных методов науки.

Основные разделы:

Раздел 1. Учение о строении вещества

Раздел 2. Основные закономерности протекания химических процессов.

Раздел 3. Химические системы

Раздел 4. Химия элементов и их соединений.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Аналитическая химия

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний о теоретических основах химического анализа, а также практических умений и навыков его выполнения.

Основные разделы:

1. Теоретические основы аналитической химии
2. Качественный анализ
3. Количественный анализ

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Бережливое производство в пищевой промышленности

формирование у студентов знаний, умений и навыков управления организацией на основе принципов бережливого производства: минимизации всех видов потерь в процессе деятельности, достижения максимально возможного результата за минимально возможным промежутком времени, рационального использования всех видов ресурсов, постоянного совершенствования всех аспектов деятельности организации, максимального вовлечения сотрудников в процессы совершенствования.

Основные разделы:

1. Бережливое производство как философия повышения эффективности деятельности предприятия.
2. Инструменты Бережливого производства.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины Физико-химические методы исследования пищевой продукции

Цель изучения дисциплины:

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования сырья, материалов для пищевых производств и пищевой продукции и установления их соответствия требованиям нормативных документов, заявленному составу и свойствам.

Основные разделы:

Теоретические основы физико-химических методов исследования.

Спектральные методы анализа.

Хроматографический анализ.

Электрохимические методы анализа.

Ядерный магнитный резонанс.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

Основные разделы:

Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.

Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.

Товароведение плодоовощных товаров.

Товароведение вкусовых товаров.

Товароведение молочных товаров.

Товароведение пищевых жиров.

Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.

Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы инженерной деятельности

Цель изучения дисциплины:

дать понимание основных терминов и положений инженерной деятельности; сформировать представление об основных направлениях инженерной деятельности.

Основные разделы:

Основные понятия и определения инженерной деятельности

Базовые положения инженерных дисциплин.

Виды инженерной деятельности.

Основные направления инженерной деятельности: проекторочное, конструкторское и производственное

Нормативная база инженера.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов

ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Процессы и аппараты пищевых производств

Цель изучения дисциплины: сформировать понимание общих закономерностей процессов, протекающих в различных пищевых производствах, и типовом оборудовании.

Основные разделы:

1. Основные понятия и законы процессов
2. Механические процессы (процессы измельчения пищевых сред, сортирования, калибрования и просеивания пищевого сырья, аппаратурное оформление процессов)
3. Гидромеханические процессы (неоднородные системы и методы их разделения; мембранные процессы; мокрое обеспыливание и флотация аппаратурное оформление процессов)
4. Тепловые процессы (классификация и основные закономерности; замораживание и размораживание; специфические тепловые процессы; теплообменная аппаратура)
5. Массообменные процессы (основные законы массопередачи; сушка; ректификация; экстракция; сорбционные процессы; методы интенсификации и аппаратурное оформление процессов)
6. Нетрадиционные процессы пищевых производств (физические, химические, электрофизические методы обработки пищевых продуктов; процессы с использованием электрического тока высокой и сверхвысокой частоты)

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов

ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основные разделы:

Модуль 1. Введение в безопасность. Концепция устойчивого развития цивилизации. Основные понятия и определения.

Модуль 2. Чрезвычайные ситуации природного, природно-биологического и экологического характера

Модуль 3. Чрезвычайные ситуации техногенного характера

Модуль 4. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.

Модуль 5. Чрезвычайные ситуации социального характера.

Модуль 6. Безопасность профессиональной деятельности

Модуль 7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Планируемые результаты обучения:

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1. Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.

УК-8.2 Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

УК-8.3. Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экология и экологическая безопасность пищевых производств

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования, об экологических принципах безопасности пищевых производств.

Основные разделы:

Введение в экологию. Природопользование. Загрязнение окружающей среды.

Экологические принципы защиты окружающей среда

Экологическая безопасность пищевых производств. Программы экологического контроля – задачи, содержание.

Нормативно-правовая база экологической безопасности в пищевой отрасли.

Экологические риски и экологически-опасные чрезвычайные ситуации. Способы их устранения

Планируемые результаты обучения:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1. Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.

УК-8.3. Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Менеджмент и Устойчивое развитие

Цель изучения дисциплины: формирование знаний современного менеджмента, об эволюции концепции «устойчивого развития», теоретических и методологических подходов ее обоснования, развитие навыков исследования условий и факторов устойчивого развития, использования методов диагностики, прогнозирования, планирования в целях обеспечения устойчивого развития современного общества.

Основные разделы:

Тема 1. Концепция современного менеджмента организации

Тема 2. Определение ценностных ориентиров и планирование деятельности

Тема 3. Управление групповым поведением и технологии мотивации

Тема 4. Технологии принятия управленческих решений

Тема 5. Стратегии устойчивого развития организации

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1 Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.1 Применяет технологии менеджмента и исследований потребностей рынка для решения вопросов производства и обращения пищевой продукции

ОУК-1 Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности

критерии оценки соблюдения принципов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.

ОУК-1.2. Использует в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии, позволяющие оценивать соблюдение принципов ESG.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины:

формирование физической культуры личности, основ ведения здорового образа жизни, обеспечение качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к будущей социальной, образовательной, физкультурно-спортивной деятельности.

Основные разделы:

Теоретический раздел.

Методико-практический раздел.

Планируемые результаты обучения:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1 Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.

УК-7.2 Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации: 4 зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Управление качеством пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений в области управления качеством, необходимых для эффективной работы в сфере пищевых производств.

Основные разделы:

1. Введение в дисциплину «Управление качеством».
2. Качество как основное свойство продукции.
3. Инструменты управления качеством.
4. Контроль качества пищевой продукции.
5. Концепция всеобщего управления качеством.
6. Система менеджмента качества.
7. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
8. Аудит систем менеджмента качества.
9. Менеджмент качества и достижение устойчивого успеха организации.

Планируемые результаты обучения:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции

ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве

ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Общие технологии пищевых производств

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов знаний, связанных с технологическими процессами переработки сырья для производства пищевых продуктов.

Основные разделы:

Общая информация по пищевой отрасли промышленности

Технологические процессы, используемые в пищевой отрасли промышленности

Определение и параметры наилучших доступных технологий

Наилучшие доступные технологии

Перспективные наилучшие доступные технологии

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов

ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1 Использует знание основных технологий производства пищевых продуктов животного происхождения для оценки влияния отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве

ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины:

формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль и образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом для поддержания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы:

Учебно-тренировочный раздел

Контрольный раздел (тестирование физической подготовленности, в том числе по нормативам ВФСК ГТО)

Подготовка к сдаче контрольных нормативов (самостоятельная работа)

Планируемые результаты обучения:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1 Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.

УК-7.2 Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации: 6 зачетов.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Анатомия пищевого сырья

Цель изучения дисциплины:

Приобретение теоретических знаний в области анатомо-морфологического строения пищевого сырья, а также формирование практических навыков и умений идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров методом микроскопического анализа.

Основные разделы:

1. Введение. История изучения клетки. Микроскопия. Молекулярные компоненты клетки
2. Структурные элементы клетки. Деление клетки. Особенности строения растительной и животной клетки. Накопление веществ в клетках.
3. Ткани растительных организмов. Строение основных органов и их видоизменения.
4. Строение и классификация плодов
5. Ткани животных организмов

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Биохимия

Цель изучения дисциплины:

усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков выполнения биохимических экспериментов.

Основные разделы:

1. Строение клетки и химический состав живых организмов.
2. Строение и биологические функции белков.
3. Ферменты.
4. Нуклеиновые кислоты и синтез белка.
5. Углеводы и их обмен.
6. Липиды и их обмен.
7. Алкалоиды, терпены, фенольные соединения, гормоны, витамины, микро- и макроэлементы.
8. Биохимические процессы при переработке и хранении пищевого сырья растительного и животного происхождения.
9. Взаимосвязь и регуляция обмена веществ.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет естественнонаучные знания при решении профессиональных задач

ОПК-2.2 Способен использовать методы исследования естественных наук при решении профессиональных задач

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины:

формирование компетенций «Green Skills» у студентов, в интересах устойчивого развития, декарбонизации различных отраслей экономики Российской Федерации и ее адаптации к климатическим изменениям; подготовка квалифицированных кадров, готовых к восприятию и внедрению принципов ESG в рамках своей профессиональной деятельности, а также за её пределами.

Развитие зеленых навыков у студентов позволит предложить работодателям широкий спектр новых возможностей по решению отраслевых задач, необходимых для перехода к экономике с нулевым выбросом углерода, а также по оценке соответствия деятельности юридических лиц критериям ESG, выявлению участия контрагентов в гринвошинге и пр.

Основные разделы:

1. Устойчивое развитие: поиск компромиссов
2. Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности
3. Сценарии, в которых человечество проигрывает борьбу за благополучное будущее

Планируемые результаты обучения:

ОУК-1 Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки соблюдения принципов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.

ОУК-1.1 Понимает необходимость внедрения инновационных решений, способствующих переходу к низкоуглеродной экономике и борьбе с климатическими изменениями

ОУК-1.2 Использует в различных сферах жизни профессиональной деятельности критерии, позволяющие оценить соблюдение принципов ESG

ОУК-1.3 Применяет в профессиональной деятельности знания для конструктивных действий в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Военная подготовка

Цель изучения дисциплины: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Основные разделы:

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

Раздел 2. Строевая подготовка

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия

Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита

Раздел 6. Военная топография

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Раздел 8. Военно-политическая подготовка

Раздел 9. Правовая подготовка

Планируемые результаты обучения:

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.2 Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Товарная политика предприятий пищевой промышленности

Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений в области формирования ассортимента при развитии пищевыми предприятиями собственных сетей розничных продаж фирменной продукции, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла.

Основные разделы:

1. Ассортиментная политика предприятий пищевой промышленности.
2. Формирование и оценка конкурентоспособности продукции.

Планируемые результаты обучения:

УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.1 Применяет технологии менеджмента и исследований потребностей рынка для решения вопросов производства и обращения пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Пищевые и биологически активные добавки

Цель изучения дисциплины:

Приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении пищевых и биологически активных добавок, их классификации, состава, роли в пищевых технологиях и питании, оценки с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Основные разделы:

Теоретические основы использования пищевых и биологически активных добавок в производстве продовольственных товаров

Технологические добавки.

Биологически активные добавки.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств

Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Основные разделы:

- 1 Введение в дисциплину «Безопасность сырья, материалов и продукции пищевых производств».
- 2 Безопасность пищевых продуктов как показатель их качества.
- 3 Виды опасности и природа их происхождения.
- 4 Правовая и нормативная база безопасности пищевых продуктов .
- 5 Методы оценки безопасности сырья, материалов и пищевых продуктов.
- 6 Безопасность непищевого сырья и материалов для пищевых производств.
- 7 Безопасность пищевых продуктов.
- 8 Основы управления безопасностью пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения:

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины Информационное сопровождение сырья и готовой продукции

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений, необходимых для разработки и ведения нормального документального обеспечения товародвижения между предприятиями оптовой торговли, пищевым производством и розничными сетями, в коммерческих структурах, государственных предприятиях, учебных и научных учреждениях.

Основные разделы:

- 1 Виды и формы сопроводительной информации
- 2 Правовая и нормативная база информационного сопровождения сырья и готовой продукции
- 3 Методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции
- 4 Требования к сопроводительной информации сопровождения сырья и готовой продукции
- 5 Товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций
- 6 Маркировка пищевой продукции
- 7 Информационные знаки
- 8 Штриховое кодирование

Планируемые результаты обучения:

- ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению
- ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции
- ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции
- ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции
- ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов
- ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
- ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Требования к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения

Цель изучения дисциплины:

дать понимание основных требований к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения.

Основные разделы:

Тема (раздел) 1. Характеристика ассортимента инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения

Тема (раздел) 2. Требования к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Материально-технические ресурсы пищевых производств

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся знаний в области ассортимента, контроля качества, экспертизы и применения средств индивидуальной защиты на предприятиях пищевой промышленности.

Основные разделы:

1. Классификация, ассортимент, контроль качества и безопасности средств индивидуальной защиты.
2. Санитарно-гигиенические средства и материалы для пищевых производств.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Входной контроль сырья растительного происхождения
раздел Входной контроль плодоовощного сырья**

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области входного контроля растительного сырья для производства продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Строение и химический состав тканей плодов и овощей.

Классификация, товарное качество плодов и овощей.

Экспертиза свежих плодов и овощей.

Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.

Хранение плодов и овощей.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Входной контроль сырья растительного происхождения
раздел Входной контроль сырья на зерновой основе

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области входного контроля растительного сырья для производства продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Строение и химический состав сырья на зерновой основе

Классификация зерна и продуктов его переработки, товарное качество сырья на зерновой основе.

Экспертиза зерна, круп и муки.

Хранение зерна и продуктов его переработки.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Входной контроль сырья растительного происхождения
раздел Входной контроль вкусо-ароматического и структурообразующего
сырья

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области входного контроля растительного сырья для производства продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

1. Вкусо-ароматическое сырье (пряности, приправы, подслащивающие вещества сахаро-паточной природы, мед и его заменители, джемы, варенья)
2. Структурообразующее сырье (крахмалы, патока, агароиды, пектины)

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья

Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров из нетрадиционного сырья, тенденций развития рынка этих товаров, в том числе с учетом региональных ресурсов, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки.

Основные разделы:

1. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)
2. Показатели безопасности
3. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод
4. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов, ягод и пищевых травянистых растений
5. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений
6. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья
7. Нетрадиционное сырье мясного направления
8. Нетрадиционное сырье гидробионтов
9. Нетрадиционное жировое сырье

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в
технологическом процессе
раздел
Формирование и контроль качества мясной продукции в технологическом
процессе

Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области формирования и контроля качества продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров.

Классификация и характеристика мяса убойных животных.

Формирование и контроль качества мяса птицы.

Формирование и контроль качества субпродуктов.

Формирование и контроль качества колбасных изделий.

Формирование и контроль качества мясных копченостей.

Формирование и контроль качества мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Формирование и контроль качества яиц и яичных товаров.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в
технологическом процессе

раздел

Формирование и контроль качества рыбной продукции в технологическом
процессе

Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области формирования и контроля качества продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.

Формирование и контроль качества живой, охлажденной и мороженой рыбы.

Формирование и контроль качества соленых рыбных товаров.

Формирование и контроль качества копченых, вяленых и сушеных рыбные товаров.

Формирование и контроль качества рыбных консервов и пресервов.

Формирование и контроль качества икорных продуктов.

Формирование и контроль качества рыбных полуфабрикатов.

Нерыбные объекты водного промысла – формирование и контроль качества.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления нормативных документов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в
технологическом процессе

раздел

Формирование и контроль качества молочной продукции в технологическом
процессе

Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области формирования и контроля качества продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов.
Классификация молочной продукции.

Формирование и контроль качества молока и сливок.

Формирование и контроль качества молочных консервов (сгущенные и сухие молочные консервы).

Формирование и контроль качества кисломолочных продуктов (кисломолочные напитки, сметана, творог).

Формирование и контроль качества сыров и сырных продуктов.

Формирование и контроль качества и потребительских свойств мороженого.

Формирование и контроль качества масла из коровьего молока.

Формирование и контроль качества продуктов для детского питания на молочной основе.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в технологическом процессе

раздел

Формирование и контроль качества жировой продукции в технологическом процессе

Цель изучения дисциплины:

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области формирования и контроля качества продуктов животного происхождения.

Основные разделы:

Рынок пищевых жиров. Пищевая ценность жиров..

Состав и свойства жиров.

Формирование и контроль качества растительных масел.

Формирование и контроль качества животных топленых жиров.

Формирование и контроль качества маргарина.

Формирование и контроль качества спредов.

Формирование и контроль качества кулинарных, кондитерских и хлебопекарные жиров.

Формирование и контроль качества майонезов и соусов на масляной основе.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и
специального назначения**

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области экспертизы и технологии продуктов профилактического и специального назначения.

Основные разделы:

1. Основы рационального питания и роли в нем продуктов с измененным составом или структурой
2. Продукты профилактического назначения: классификация, особенности состава и технологии, показатели сохраняемости, требования к качеству.
3. Продукты пищевые специального назначения: классификация, особенности состава и технологии, показатели сохраняемости, требования к качеству.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Ветеринарный и фито-санитарный контроль сырья и продовольственных товаров

Цели изучения дисциплины формирование знаний и навыков контроля в ветеринарной и фито-санитарной сфере обеспечения безопасности, связанной с продовольствием и сырьем для его производства

Основные разделы:

Нормативно-правовая база, основные термины и определения в области ветеринарной и фито-санитарной экспертизы

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения.

Карантинные фито-санитарные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции

Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз

Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической

Документальное оформление результатов ветеринарной и фито-санитарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

- ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения
- ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
- ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
- ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции
- ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экспертиза пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины:

владение знаниями и навыками в области экспертизы и проведении экспертной оценки качества товаров и документов; формирование навыков проведения различных видов экспертной оценки, принципами анализа документов, рекламации и претензии к качеству товаров, оформления заключения по результатам их экспертизы.

Основные разделы:

Понятие товарной экспертизы. Характеристика объектов, субъектов, средств и методов оценки.

Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности.

Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности.

Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Сенсорный анализ

Цель изучения дисциплины:

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования методов сенсорного анализа при исследовании качества потребительских товаров.

Основные разделы:

Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике.

Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов.

Компоненты и сенсорные свойства продуктов.

Психофизиологические основы органолептики.

Методы сенсорного анализа.

Экспертная методология в сенсорном анализе.

Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.

Организации и проведения сенсорного анализа.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Методы и организации микробиологического контроля в товароведной деятельности

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих специалистов прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарно-пищевого законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации товарной оценки.

Основные разделы:

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
3. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
4. Пищевые отравления, пищевые инфекции и глистные инвазии.
5. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли.
6. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий продовольственной торговли.
7. Микотоксикозы.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Обеспечение качества при хранении и транспортировании товаров

Цель изучения дисциплины является:

приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении основополагающих принципов и методов хранения, условий и требований к транспортированию потребительских товаров, а также формирование способностей профессиональной оценки условий и режимов хранения и транспортирования.

Основные разделы:

1. Факторы, влияющие на качество и массу продовольственных товаров при хранении
2. Сроки годности и хранения
3. Основополагающие принципы хранения
4. Методы хранения товаров
5. Склады
6. Транспортирование товаров продовольственного назначения

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов питания

Цель изучения дисциплины:

приобретение теоретических и практических знаний, умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров, способов фальсификации, методов и средств ее обнаружения.

Основные разделы:

- 1 Идентификация потребительских товаров.
- 2 Фальсификация потребительских товаров.
- 3 Методы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Упаковочные средства и вспомогательные материалы для пищевых продуктов

формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов для потребительской и транспортной тары, видам тары, планированию упаковки для пищевых и непищевых продуктов, принципам сбережения окружающей среды от использованной упаковки, особенностям упаковки для отдельных групп товаров.

Основные разделы:

1. Состояние и развитие упаковочной отрасли на рынке РФ.
2. Классификация и характеристика ассортимента упаковочных материалов и тары.
3. Экспертиза качества тары и упаковки.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Объекты интеллектуальной собственности в пищевой промышленности

Цель изучения дисциплины:

ознакомление с деятельностью органов государственной исполнительной власти, связанной с защитой прав интеллектуальной собственности.

Цель преподавания дисциплины:

сформировать у студентов представления об интеллектуальной собственности и ее роли в современной экономике;

сформировать представление об основных процессах на современном рынке объектов интеллектуальной собственности и его основных секторах;

раскрыть основные положения действующего международного и российского законодательства по интеллектуальной собственности;

изучить механизм защиты органами государственной исполнительной власти прав интеллектуальной собственности в Российской Федерации;

сформировать представление о месте и роли товароведных служб в обеспечении прав владельцев интеллектуальной собственности;

развить практические навыки по выявлению контрафактных товаров и применению методов защиты прав владельцев интеллектуальной собственности в сфере торговли

Основные разделы:

1. Общие положения права интеллектуальной собственности.
2. Правовые основы охраны интеллектуальной собственности в России.
3. Система охраны прав интеллектуальной собственности в мире и РФ.
4. Товары, содержащие основные виды интеллектуальной собственности. Понятие и краткая характеристика.
5. Особенности охраны интеллектуальных прав авторов и правообладателей.
6. Понятие о контрафактной продукции: классификация и признаки выявления.
7. Передача прав интеллектуальной собственности.
8. Технические средства защиты прав интеллектуальной собственности.
9. Система защиты прав интеллектуальной собственности исполнительными органами государственной власти РФ.

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Введение в специальность

Цель изучения дисциплины:

подготовка студентов к осознанному ориентированному на специальность восприятию изучаемых в дальнейшем дисциплин, освоение студентами знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области основ будущей профессии.

Основные разделы:

1. История развития товароведения, экспертизы и контроля качества в пищевой промышленности.
2. Знакомство с профессией.
3. Виды деятельности товароведа в торговой организации. Функции и основные обязанности товароведа, эксперта, инженера по качеству.
4. Профессиональные качества специалиста. Медицинские противопоказания к профессии. Условия труда. Профессиональные риски.
5. Требования к профессиональной подготовке. Возможности профессионального роста.
6. ФГОС высшего образования. Организация учебного процесса в вузе.
7. Библиоковедение.
8. Правила информационной безопасности в учебном процессе и профессиональной деятельности

Планируемые результаты обучения:

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Средства и методы контроля качества товаров

Цель изучения дисциплины:

подготовка бакалавров к решению организационных, технических, научных, задач управления качеством потребительских товаров.

Основные разделы:

1. Основные понятия и определения в области управления качеством потребительских товаров.
2. Классификация средств и методов управления качеством потребительских товаров.
3. Концепция всеобщего менеджмента качества TQM.
4. Управление созданием и освоением новой продукции на различных этапах жизненного цикла.
5. Управление инновационными преобразованиями.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы научных исследований

Цель изучения дисциплины:

дать понимание теоретических основ проведения научных исследований, подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла, в том числе к выполнению курсовых и дипломных работ.

Основные разделы:

1. Общие вопросы научных исследований
2. Методология исследования
3. Внедрение научных исследований

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Классификация и кодирование пищевой продукции для внутренней и
внешней торговли

Цель изучения дисциплины:

Подготовка студента к изучению дисциплин профессиональной направленности, создание теоретической базы для изучения смежных дисциплин, связанных с формированием ассортимента, классификацией и кодированием, с информационным сопровождением продукции, с технологиями хранения и транспортирования товаров.

Основные разделы:

Методы и правила классификации

Классификаторы продукции. ОКП и ТН ВЭД

Кодирование товаров. Штриховое и цифровое кодирование

Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база.

Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов

Прослеживаемость пищевой продукции на принципах классификации и кодирования

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Психологические основы структурирования информации в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины:

формирование структурного мышления на основе системного подхода к анализу и представлению информации в учебной и профессиональной деятельности, основанных на понимании процессов работы мозга, психологических закономерностей запоминания и мышления.

Основные разделы:

Введение в дисциплину "Психологические основы структурирования информации в профессиональной деятельности"

Теоретические основы психологических аспектов работы с информацией

Теория обработки, систематизации и структурирования информации

Практические методы структурирования информации

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Научные подходы к разработке и исследованию функциональных продуктов питания

Цель изучения дисциплины: подготовка студентов к самостоятельной научно-исследовательской работе.

- развитие практических навыков по организации и проведению научных исследований;
- изучение отечественного и зарубежного опыта проведения научных исследований;
- изучение особенностей использования специальной литературы по разрабатываемой теме при выполнении выпускной квалификационной работы;
- ознакомление с научными методами исследования;
- освоение различных методов анализа и обработки данных;

Основные разделы:

Функциональные продукты как объект научного исследования.

Системный подход к разработке научной идеи.

Пути создания инновационного продукта

Особенности оформления статей, монографий, заявок на предполагаемое изобретение, свидетельств на интеллектуальный продукт

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Физико-химические свойства непищевых материалов

Цель изучения дисциплины:

дать студентам знания общих свойств материалов, методов их оценки, подготовить студента к изучению дисциплин профессионального цикла, создать базу для формирования специалиста широкого профиля.

Основные разделы:

Материаловедение как наука;

Закономерности формирования структуры материалов;

Методы исследования свойств материалов;

Свойства материалов;

Материалы, используемые в производстве продуктов питания.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Пищевые продукты биотехнологических производств

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с принципами применения биологических знаний в производстве практически важных продуктов и приобрести понятие о современных технологических процессах, базирующихся на генетической и клеточной инженерии.

Основные разделы:

1. Введение, предмет и задачи дисциплины. Научные основы производства товаров биотехнологического происхождения.
2. Промышленная микробиология как способ производства биотехнологической продукции
3. Инженерная энзимология. Клеточная и генетическая инженерия
4. Биотехнологические продукты для сельского хозяйства

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Разработка нормативных документов на продукцию

Цель изучения дисциплины:

сформировать навыки и умение разрабатывать нормативные документы о качестве при создании нового продукта в производственной или научной практике.

Основные разделы:

Нормативно-правовая база

Виды документов, разрабатываемых на продукцию производителем и государством

Практикум: разработка нормативного документа на новую продукцию

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции

ПК 3.3 Разрабатывает нормативные документы на пищевую продукцию

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технохимический контроль в производстве продуктов питания

Цель изучения дисциплины: сформировать знания, умения и практические навыки, необходимые для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции.

Основные разделы:

1. 1 Введение в дисциплину «Технохимический контроль в производстве продуктов питания»
2. Технохимический контроль: общие сведения.
3. Значение контроля качества сырья животного происхождения.
4. Виды контроля на предприятиях, перерабатывающих сырье животного происхождения: входной, операционный, приёмочный.
5. Требования к производственной лаборатории.
6. Порядок отбора проб от партии сырья и готовой продукции: жидких, твёрдых, упакованных и неупакованных продуктов.
7. Понятия: партия продукции, выборка, точечная и объединённая проба, средняя проба, навеска.
8. Методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономическое обоснование результатов исследования

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области экономической оценки разрабатываемых и внедряемых технологий или комплекса мероприятий на предприятиях пищевой промышленности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационной деятельности в АПК.
2. Экономическая эффективность производства.
3. Коммерциализация исследовательской деятельности.

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Стартапы в создании новых видов пищевой продукции

Цель изучения дисциплины: является приобретение знаний и формирование умений по обоснованию, разработке и управлению стартапа, а также компетенций, необходимых для осуществления этого вида деятельности.

Основные разделы:

Тема 1. Особенности создания и развития стартапов в создании новых видов пищевой продукции

Тема 2. Оценка финансовых затрат и источников финансирования стартапов

Тема 3. Эффективная команда стартапа

Тема 4. Разработка календарного плана работ стартап-проекта

Тема 5. Анализ рисков и эффективности стартап-проекта

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.2 Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3 Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 Эффективно планирует собственное время

УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Парфюмерно-косметические товары на основе сырья животного происхождения

Цель изучения дисциплины:

дать понимание основных терминов товароведения парфюмерно-косметических товаров (ПКТ), систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемой группы непродовольственных товаров. Кроме того, студент знакомится с особенностями конъюнктуры рынка этой товарной группы и тенденциями развития ее ассортимента, а также особенностями оценки качества и безопасности ПКТ.

Основные разделы:

1. Состояние и перспективы развития рынка ПКТ.
2. Факторы, формирующие ассортимент и качество парфюмерных товаров.
3. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.
4. Факторы, формирующие ассортимент и качество гигиенической косметики.
5. Ассортимент и качество гигиенической косметики.
6. Ассортимент и качество декоративной косметики.
7. Идентификация, контроль и оценка качества ПКТ на потребительском рынке.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Дополнительные виды сырья животного происхождения

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области ассортимента, контроля качества и экспертизы дополнительных видов сырья животного происхождения.

Основные разделы:

1. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья, полученных от сельскохозяйственных животных и птиц.
2. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья, полученных от охотничьих промысловых животных.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Самоменеджмент

Цель изучения дисциплины: формирование компетенций студентов, позволяющих им успешно применять знания, навыки и умения в области практического усвоения навыков самоменеджмента, методов и приемов управления личной карьерой, изучения методов и навыков повышения и сохранения своей работоспособности для решения профессиональных задач повышения эффективности деятельности организаций.

Основные разделы:

1. Методологические подходы к самоменеджменту.
2. Определение ценностных ориентиров личности
3. Управление ресурсом активности и работоспособности
4. Управление ресурсом платежеспособности
5. Стратегии персонального развития

Планируемые результаты обучения:

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.2 Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 Эффективно планирует собственное время

УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей

УК-10.3 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экспортный потенциал и продвижение продукции на внешние рынки

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков в области исследования развития экспортного потенциала национальной экономики за счет активизации экспортной деятельности и продвижения продукции АПК России на внешние рынки.

Основные разделы:

1. Экспортный потенциал АПК Российской Федерации.
2. Перспективные отраслевые и географические направления развития экспорта.
3. Государственная система поддержки экспорта и продвижения продукции на внешние рынки.

Планируемые результаты обучения:

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.1 Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.1 Применяет технологии менеджмента и исследований потребностей рынка для решения вопросов производства и обращения пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к программе учебной практики Ознакомительная практика

Цель изучения дисциплины: Ознакомительная практика является начальным уровнем для подготовки студентов к следующим видам практики.

Основные разделы:

Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание.

Посещение объекта учебной практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации на начальном (ознакомительном) уровне.

Подготовка и защита отчета по практике

Защита отчета по практике

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 Эффективно планирует собственное время

УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности

ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к программе производственной практики **Научно-исследовательская практика**

Цель изучения дисциплины: практика позволяет овладеть знаниями, умениями, навыками, необходимыми для понимания деятельности торгового предприятия, роли в нем товароведа, понимания процессов, связанных с ассортиментной политикой, контролем качества и обеспечения безопасности товаров.

Основные разделы:

Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание.

Посещение объекта учебной практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации на начальном (ознакомительном) уровне.

Подготовка и защита отчета по практике

Защита отчета по практике

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1 Эффективно планирует собственное время

УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности

ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов

ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1 Использует знание основных технологий производства пищевых продуктов животного происхождения для оценки влияния отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции

ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве

ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: 4 и 6 сем. – 2 зачета с оценкой.

Аннотация к программе производственной практики

Преддипломная практика

Цель изучения дисциплины: Прохождение данной практики необходимо в качестве предшествующей формы учебной работы для подготовки к Государственному экзамену и выполнению выпускной квалификационной работы

Основные разделы:

Подготовительный этап, включающий вводный инструктаж по технике безопасности и организационное собрание.

Посещение объекта учебной практики с целью изучения и проведения мероприятий по сбору, обработке, систематизации и оценке информации на начальном (ознакомительном) уровне.

Подготовка и защита отчета по практике

Защита отчета по практике

Планируемые результаты обучения:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи.

УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота в профессиональной деятельности

ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии в соответствии с задачами профессиональной деятельности

ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1 Использует знания инженерных наук для решения профессиональных задач, связанных с формированием и сохранением качества пищевых продуктов

ОПК-3.2 Использует знания о принципах эксплуатации технологического оборудования пищевых производств

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1 Использует знание основных технологий производства пищевых продуктов животного происхождения для оценки влияния отдельных этапов и технологических параметров производства на конечное качество продукции

ОПК-4.2 Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции

ОПК-4.3 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий, обеспечением безопасности и качества готовой продукции

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1 Предлагает обоснованные организационные решения по результатам контроля качества продукции при производстве

ОПК-5.2 Способен применять знания организации контроля качества на производстве пищевой продукции из сырья животного происхождения

ПК-1 Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-1.1 Использует методы анализа сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от целей экспертизы и контроля

ПК-1.2 Анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции

ПК-1.3 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-1.4 Разрабатывает предложения по устранению причин снижения качества продукции

ПК-2 Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-2.1 Определяет перечень показателей качества и / или безопасности сырья, материалов, готовой продукции, упаковки, для которых необходим контроль на разных этапах жизненного цикла товара

ПК-2.2 Осуществляет контроль соблюдения условий хранения и транспортирования сырья и готовой продукции

ПК-2.3 Готовит заключения о соответствии качества и / или безопасности сырья, материалов, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям нормативных документов

ПК-3 Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК 3.1 Применяет знания структуры и требований к содержанию стандартов в области качества и безопасности пищевой продукции

ПК 3.2 Готовит документы и образцы сырья, материалов или готовой продукции для лабораторных испытаний

ПК 3.3 Разрабатывает нормативные документы на пищевую продукцию

ПК-4 Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 Применяет знания основ технологий производства при управлении качеством и безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2 Определяет методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.3 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-5.1 Применяет технологии менеджмента и исследований потребностей рынка для решения вопросов производства и обращения пищевой продукции

ПК-5.2 Использует методы и средства информационного сопровождения для решения задач прослеживаемости на этапах производства и обращения продукции

ПК-5.3 Применяет требования безопасности, предъявляемые к продукции и к процессам ее производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в зависимости от задач оперативного управления

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.