

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) **Б1.О.01 Деловой иностранный язык**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.01 Деловой иностранный язык в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

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

Учебная деятельность состоит из практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - зачет с оценкой

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.О.02 Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к обязательной части

Дисциплина Б1.О.02 Инновационные технологии и техника перерабатывающих производств в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
**учебной дисциплины (модуля) Б1.О.03 Планирование стратегического**  
**развития предприятия**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части

Дисциплина Б1.О.03 Планирование стратегического развития предприятия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1. УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

2. ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной

Промежуточная форма контроля - зачет

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.О.04 Основы преподавания профессиональных дисциплин

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части

Дисциплина Б1.О.04 Основы преподавания профессиональных дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

2.УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

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

4.УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

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

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
**учебной дисциплины (модуля) Б1.О.05 Технохимический контроль на**  
**предприятиях пищевой промышленности**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.05 Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

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

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - экзамен

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) **Б1.О.06 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина **Б1.О.06 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

- 1.УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
- 2.ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.
- 3.ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.
- 4.ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - экзамен

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.О.07 Планирование и организация исследований в пищевой промышленности

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Дисциплина относится к обязательной части

Дисциплина Б1.О.07 Планирование и организация исследований в пищевой промышленности в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

2.ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;

3.ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

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

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - экзамен

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.О.08 Автоматизированные технологические линии пищевых производств

#### 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к обязательной части

Дисциплина Б1.О.08 Автоматизированные технологические линии пищевых производств в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

2.ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;

3.ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля - зачет

## АННОТАЦИЯ

### учебной дисциплины (модуля) Б1.В.01 Проектирование технологических линий продуктов животного происхождения

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.01 Проектирование технологических линий продуктов животного происхождения в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1. УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.
2. ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, курсового проекта

Промежуточная форма контроля - экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

### **учебной дисциплины (модуля) Б1.В.02 Производство функциональных пищевых продуктов**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.02 Производство функциональных пищевых продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

2. ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой

## **АННОТАЦИЯ**

### **учебной дисциплины (модуля) Б1.В.03 Научно-практические аспекты переработки продукции животноводства**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.03 Научно-практические аспекты переработки продукции животноводства в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, курсовой работы

Промежуточная форма контроля – экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.04 Учет и отчетность на предприятиях пищевой отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.05 Повышение эффективности производства мясных и рыбных продуктов**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.05 Повышение эффективности производства мясных и рыбных продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

2.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

3. ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.06 Инновационные технологии**  
**переработки молока**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.06 Инновационные технологии переработки молока в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

2.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов;

3. ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) **Б1.В.ДВ.01.01 Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина **Б1.В.ДВ.01.01 Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

2.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – зачет

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) **Б1.В.ДВ.01.02 Безопасность продуктов питания**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02Безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

2.ПК-2Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

Учебная деятельность состоит излекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля –зачет

## **АННОТАЦИЯ**

### **учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.02.01 Управление технологическими рисками**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Управление технологическими рисками в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

2.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

3.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой

## **АННОТАЦИЯ**

### **учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.02.02 Технологический аудит пищевых производств**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Технологический аудит пищевых производств в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

2.ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

3.ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов

4. ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы, контрольной работы

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой

## **АННОТАЦИЯ**

**учебной дисциплины (модуля) ФТД.В.01 Использование БАД для производства пищевых продуктов**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, факультатив

Дисциплина ФТД.В.01 Использование БАД для производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы

Промежуточная форма контроля - зачет

**АННОТАЦИЯ**  
**учебной дисциплины (модуля) ФТД.В.02 Новые виды белковых пищевых**  
**продуктов**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Код и наименование направления подготовки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, факультатив

Дисциплина ФТД.В.02 Новые виды белковых пищевых продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

1.ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы

Промежуточная форма контроля - зачет