

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.07.2021 14:58:20

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b37d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины

Изучить философские основания методологии научного познания в контексте эволюции культуры и цивилизации.

1.2. Задачи:

- раскрыть взаимосвязь философии с другими науками;
- сформировать представление о возникновении и развитии науки (физики, химии, биологии, геологии), месте науки в современном обществе и роли науки в развитии культуры и цивилизации;
- освоить главные парадигмы науки и соответствующие способы научного исследования
- рассмотреть основные понятия и проблемы методологии науки в философском контексте.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Философские проблемы и методология науки» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 (Б1.О.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Философия (бакалавриат)
	История (бакалавриат)
	Социальные науки (бакалавриат)
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">- основные закономерности развития общества и мышления- достижения философии прошлого и современности уметь: <ul style="list-style-type: none">- использовать основные знания философских, исторических и социальных наук для формирования гносеологического и аксиологического подходов к научному исследованию владеть:

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками управления информацией (владеть умением извлекать и анализировать информацию из различных источников) - умениями рефлексивного анализа мировоззренческих и научных проблем
--	--

Преподавание курса «Философские проблемы и методология науки» неразрывно связано с повышением уровня мышления, культуры; актуализацией самопознания, самообразования, саморазвития и самовоспитания. В связи с этим на практических занятиях применяется методологический потенциал философии для анализа и решения научных проблем; рассматриваются вопросы, позволяющие выявить вектор развития человеческого в человеке.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей	знать: причины появления социальных обычаев и различий в поведении людей уметь: объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними владеть: навыками объяснения особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
		УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	знать: механизмы создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач уметь: создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач

			<p>владеть: умениями теоретического анализа литературы и практическими навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способности ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	<p>знать: основные принципы управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p> <p>уметь: определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p>

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» заключается в формировании коммуникативной компетенции, обеспечивающей владение навыками иноязычного общения для решения различных коммуникативных задач при межличностном, межкультурном и профессионально-деловом взаимодействии.

1.2. Задачи: Научить:

1) пользоваться широким спектром грамматических и лексических структур;

2) развивать и совершенствовать коммуникативную компетенцию, предполагающую умение получать, перерабатывать и передавать информацию на английском языке в широком диапазоне тем профессионального, повседневного и социокультурного общения;

3) владеть всеми видами чтения оригинальной литературы по специальности, навыками аннотирования и реферирования;

4) вести деловую переписку, готовить тезисы, доклады и др.

**II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ОПОП)**

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.02) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>1. Иностранный язык 2. Основы профессиональной деятельности 3. Основы научных исследований</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - концептуальную и языковую картину мира носителя иноязычной культуры; - наиболее употребительные и относительно простые языковые средства в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме; - элементарные компьютерные модели опытов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фонетически правильно оформлять подготовленные/ неподготовленные высказывания разной степени сложности; - адекватно выбирать и употреблять в речи грамматические средства языка (формы лица, числа, рода, времени, наклонения и др.), лексические средства в зависимости от контекста; - писать связные тексты на знакомую тему; - вести учебно-исследовательскую деятельность, которая способствует развитию культурного образовательного уровня обучающегося; - организовывать и планировать исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - языковыми коммуникативными умениями, сформированными в процессе изучения дисциплины «Иностранный язык»; - навыками управления информацией (способностью извлекать и анализировать информацию из различных источников); - базовыми исследовательскими навыками, - навыками подготовки и осуществления выступлений перед аудиторией.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» базируется на знаниях, умениях, навыках, сформированных в ходе освоения дисциплины «Иностранный язык» на предыдущих этапах обучения (бакалавриат). Курс учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» имеет практико-ориентированный характер и построен с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний, навыков и умений, приобретаемых студентами в процессе изучения социальных дисциплин и дисциплин профессионального цикла.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, выполнения письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии обучения, выработанные отечественной и зарубежной педагогикой высшей школы; - структуру педагогической деятельности преподавателя, ее содержание и технологии обучения в вузе; - основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; - языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма; - структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять и организовывать преподавательскую деятельность по основным образовательным программам высшего образования, с учётом обоснованного выбора и эффективного использования образовательных технологий, методов и средств обучения с целью обеспечения планируемого уровня личностного и профессионального развития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями организации процесса обучения, приемами и техниками профессионального саморазвития; -навыками публичной речи; навыками построения лекционных и практических занятий, определения их

		<p>-----</p> <p>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</p> <p>-----</p> <p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.</p>	<p>целей, задач, этапов, методологической основы.</p> <p>-----</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения; - получить информацию на иностранном языке; - работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состоятельно изучать и критически анализировать научную литературу. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой объективности оценивания собственной деятельности и результатов обучения; - способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения. <p>-----</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активно участвовать в дискуссиях на различную тематику, выражать свое мнение, четко высказывать свою точку зрения, приводить аргументы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме четко организованного и аргументированного монологического высказывания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками аннотирования и реферирования на иностранном языке.
--	--	---	---

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ»
направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)
Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Математическое моделирование и проектирование» изучает системное представление процесса и методов разработки, принятия и реализации управленческих решений, позволяющее применять полученные знания и навыки в практической деятельности

1.1. Цель дисциплины: формирование знаний и умений по разработке математических моделей управления экономическими процессами и проектированию производственных и социально-экономических систем.

1.2. Задачи:

- освоение методологических и теоретических основ моделирования и проектирования;
- овладение методикой разработки моделей экономических явлений и процессов;
- освоение моделей и методов анализа и проектирования систем.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Математическое моделирование и проектирование» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.03) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Математика
	2. Информационные технологии в профессиональной деятельности
	3. Основы экономики, менеджмента, маркетинга
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">– основы экономики;– экономические процессы в АПК;– понятие информационных технологий, основные ИТ для решения практических задач уметь: <ul style="list-style-type: none">– применять формулы и методы экономики и статистики для решения задач;– использовать информационные технологии

	<p>для решения прикладных задач профессиональной деятельности</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными программами пакета MS Office; – навыками практического применения информационных технологий для решения профессиональных задач; – методами экономики и статистики для решения прикладных задач
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	<p>знать: методологию анализа проблемной ситуации как системы, позволяющую выявлять ее составляющие и связи между ними, определять вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке</p> <p>уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке</p> <p>владеть: навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявления ее составляющих и связей между ними, определения вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке</p>
		УК-1.2 Предлагает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации	<p>знать: способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p> <p>уметь: находить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p> <p>владеть: навыками решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>
		УК-1.3 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя резуль-	<p>знать: стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p> <p>уметь: разрабатывать стратегию достиже-</p>

		<p>тат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p>	<p>ния поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p> <p>владеть: навыками разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p>
--	--	---	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины «Планирование и организация научных исследований» состоит в углублении знаний будущего магистра о методах научных исследований, формировании творческих способностей для повышении эффективности дальнейшей научно-исследовательской деятельности, связанной с разработкой конкурентоспособной продукции питания животного происхождения.

1.2. Задачи дисциплины:

- закрепление навыков проведения теоретических и экспериментальных исследований;
- изучение методов и средств измерения при выполнении научных исследований;
- изучение методологии научно-технического творчества, закрепление навыков развития творческих способностей, применение их при выполнении исследований;
- формирование навыков оформления отчетов о научно-исследовательской работе, отзывов, заключений;
- изучение принципов организации и управления научным коллективом, методов организации творческой инициативы, рационализации и изобретательства в производственной деятельности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Планирование и организация научных исследований» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.04) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли Математическое моделирование и проектирование Все фундаментальные теоретические естественнонаучные и гуманитарные дисциплины (математика, фи-
--	--

	зика, химия, история, политология, социология, экономика).
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт других стран; - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию. - пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; - способы проведения физико-химических анализов и аналитических методов исследований; - принцип инструментальных физико-химических методов исследования и приборы, созданные на основе инструментальных методов исследования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспектировать и реферировать научную литературу; - выступать перед аудиторией, презентовать, развивать и отстаивать принятую позицию; - осваивать новые приборы и новые методы исследования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональным мышлением, критически рассматривая проблемы; - способностью ценностно ориентироваться в событиях и требованиях современного мира, с точки зрения развития науки, научных ценностей.

Дисциплина «Планирование и организация научных исследований» является базовой основой для последующих дисциплин. Проектная деятельность в профессиональной области. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Технологическое нормирование качества продукции. Современные проблемы в отрасли. Инновационные технологии в профессиональной деятельности. Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания. Техническое регулирование в пищевой промышленности. Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли. Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен опреде-	УК-6.3 Планирует	Знать: приоритеты собственной

	<p>лять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля.</p> <p>Уметь: определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p>Владеть: способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>
ОПК-5	<p>Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>ОПК-5.1 Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>Знать: современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.</p> <p>Уметь: применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.</p> <p>Владеть: способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта</p>
ПК-1	<p>Способен организовывать научно-</p>	<p>ПК-1.2 Выполняет исследовательские и экс-</p>	<p>Знать: современные проблемы отрасли, научно-исследователь-</p>

	<p>исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий</p>	<p>периментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования</p>	<p>ские и производственно-технологические работы в области прогрессивных технологий продукции животного происхождения с основами патентования</p> <p>Уметь: ставить цели и задачи научно-исследовательской деятельности, разрабатывать методики выполнять научно-исследовательскую работу, определять состав инструментальной и материально-технической базы для выполнения исследования</p> <p>Владеть: навыками выполнения исследовательских и производственно-технологических работ в области прогрессивных технологий с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования</p>
--	--	---	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Управление проектами» изучает комплекс методов, нацеленный на выявление возможностей долгосрочного экономического роста коммерческой организации.

1.1. Цель изучения дисциплины – овладение компетенциями управление проектами (с учетом основных концепций, философии и методологии проектного менеджмента), приобретение базовых навыков управления проектами разных типов).

1.2. Задачи:

- 1) усвоить концепцию и основы планирования и оценки проектов;
- 2) изучить методы планирования и оценки проектов; 3) приобрести навыки экономической оценки проектов и планирования проектных мероприятий.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Управление проектами относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.05) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина	Планирование на предприятии; Семинар по аграрной политике.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: современные концепции управления, способы и приемы планирования, методы оценки имущества и денежных потоков; уметь: использовать положения экономической теории о факторах производства, типах фирмы, конкуренции; владеть: методами экономического анализа

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 35.04.06

«Агроинженерия», необходимые для решения задач профессиональной деятельности.

Преподавание курса Управление проектами неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>Знать: стандарты определяющие жизненный цикл проектов. Процессы и функции управления проектами Уметь: формулировать цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную зависимости от типа проекта) Владеть: методами оценки проектов</p>
		<p>УК – 2.2. Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.</p>	<p>Знать: основы планирования в рамках обозначенной проблемы Уметь: формировать план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения. Владеть: основными экономическими инструментами, механизмом анализа, диагностики и прогноза развития проектов</p>
		<p>УК – 2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает</p>	<p>Знать: методы управления персоналом Уметь: Уметь организовать и координировать работу участников проекта. Определять жизненный цикл команды, практики</p>

		работу команды необходимыми ресурсами	выявления лидерских качеств. Владеть: инструментами развития сотрудников, способами преодоления возникающих разногласий и конфликтов
		УК – 2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику)	Знать: основы научных исследований в проектной деятельности Уметь: Представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагать пути его внедрения в практику) Владеть: управлением проекта на всех этапах его жизненного цикла
ОПК -1	Способен разработать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК – 1.1 Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия	Знать: методы оценки проектов Уметь: разрабатывать эффективную стратегию по управлению проектами при реализации целей предприятия Владеть: методами экономического анализа и учета показателей проекта в профессиональной деятельности
		ОПК – 1.2 Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Знать: основные производственно-экономические показатели проекта Уметь: Анализировать основные производственно-экономические показатели проекта для формирования инновационной политики Владеть: методами анализа основных производственно-экономических показателей проекта, на основе которых формируется конкурентоспособная концепция предприятия

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ОТРАСЛИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний о проблемах мясоперерабатывающей и молокоперерабатывающей отраслей и возможных путях их решения в научно-исследовательской и практической деятельности в современный период и в перспективе.

1.2. Задачи дисциплины:

- научить обучающихся способности собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по проблеме отрасли;
- научить обучающихся способности осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;
- научить обучающихся способности оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения;
- научить обучающихся способности анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке;
- научить обучающихся способности применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРО- ГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Современные проблемы отрасли» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.06).

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при прохождении технологической практики, включенных в состав ФГОС-03++ ВО (уровень магистратуры).

Дисциплина «Современные проблемы отрасли» является предшествующей для изучения обязательных дисциплин образовательного стандарта:

- Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в от-

- расли;
- Техническое регулирование в пищевой промышленности;
- Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания;
- Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности.

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Технологическая практика
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ общие базовые сведения по физике, органической, биологической, физической и коллоидной химии, оборудованию и технологии продуктов; ➤ основные параметры производственного процесса вырабатываемой продукции ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать физические, физико-химические и показатели биологических объектов; ➤ организовывать и планировать исследования; ➤ принимать решение по проблемам постановки исследования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов; ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного под-	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке	<p>Знать: методы системного и критического анализа, методологию системного подхода; современные проблемы в мясной и молочной отраслях.</p> <p>Уметь: выявлять проблемные ситуации, используя методы анали-</p>

	хода, вырабатывать стратегию действий		за, синтеза и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе действий, эксперимента и опыта; производить анализ явлений и обрабатывать полученные результаты; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке и предлагать способы их решения; Владеть: технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий; навыками критического анализа.
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.3 Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	Знать: способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли; Уметь: проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли; Владеть: навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»
направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)
Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Управление персоналом» изучает формирование и использование человеческих ресурсов организации.

1.1. Цель дисциплины- формирование системы знаний, связанных с целенаправленным воздействием на персонал для обеспечения эффективного функционирования предприятия и удовлетворения потребностей работников.

1.2. Задачи:

- усвоение теоретических основ кадрового менеджмента;
- определение места и роли управления персоналом в системе управления предприятием;
- изучение принципов и методов управления персоналом;
- исследование кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом;
- овладение методами анализа кадрового потенциала организации;
- исследование перемещений в организации, работы с кадровым резервом и планирования деловой карьеры;
- получение базовых представлений о подборе персонала и профориентации;
- уяснение технологий подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала;
- изучение процесса адаптации персонала;

III. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПП, к которому относится дисциплина

«Управление персоналом» относится к дисциплинам обязательной части дисциплин части профессионального цикла – Б1.0.07 основной общеобразовательной программы

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>Философские проблемы и методология науки</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы управления межличностными отношениями, формирования команд, развития лидерства и исполнительности, выявления талантов, определения удовлетворенности работой • знать структуру персонала <p>способы делегирования полномочий</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды конфликтов и стрессов • стили руководства командой • способы и методы управления персоналом <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • решать ситуационные задачи различного типа • разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий • выявлять лидерство и таланты • ставить задачи организации производства, классифицировать персонал • делегировать полномочия • нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты <p>владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами поддержания работоспособности персонала • методами построения целей развития производства • видами построения структуры управления персоналом • методами нейтрализации стрессов и урегулирования конфликтов • методам планирования количественной и качественной потребности в персонале • способами разработки командной стратегии

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплины Информационное обеспечение профессиональной деятельности

Преподавание курса Управление персоналом неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, конфликтов и стрессов, видов адаптации персонала, позволяющие в дальнейшем успешно применять на практике.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК-3.1 Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p> <p>УК-3.2 Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК-3.4 Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды</p>	<p>Знать: способы и методы управления персоналом Уметь: Разрабатывать командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий Владеть: способами разработки командной стратегии Знать: Стили руководства командой Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; Владеть: методам планирования количественной и качественной потребности в персонале Знать: виды конфликтов и стрессов Уметь: нейтрализовать стрессы и урегулировать конфликты Владеть: методами нейтрализации стрессов и урегулирования конфликтов</p> <p>Знать: способы делегирования полномочий Уметь: делегировать полномочия Владеть: способами делегирования полномочий</p>

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование общепрофессиональной компетентности посредством рефлексии истоков, сущности, перспективных направлений и проблем инновационной деятельности в образовании и профессиональной деятельности.

Задачи:

- познакомить магистров с опытами инновационной деятельности в образовании; факторами, условиями и направлениями инновационных процессов в современном образовании, формирование представлений об их сущности и ценностных основаниях;

- раскрыть философско-антропологическую, социально- и политико-экономическую, а также – институциональную инфраструктуру инновационных процессов;

- развить умения критического анализа, осмысления, проектирования и самопроектирования будущих лидеров образования, их способности к самоопределению в изменяющемся культурно-образовательном пространстве.

IV. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология профессионально-ориентированного обучения» относится к обязательной части (Б.1.О.08) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Философские проблемы методология науки
	2. Планирование и организация научных исследований
	3. Управление персоналом
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">– современные тенденции развития образовательной системы;– критерии инновационных процессов в образовании;– принципы проектирования новых

	<p>учебных программ и разработки инновационных методик организации образовательного процесса;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осваивать ресурсы образовательных систем и проектировать их развитие; – внедрять инновационные приемы в педагогический процесс с целью создания условий для эффективной мотивации обучающихся; – выстраивать и реализовывать перспективные линии профессионального саморазвития с учетом инновационных тенденций в современном образовании <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами анализа и критической оценки различных теорий, концепций, подходов к построению системы непрерывного образования; – технологиями проведения опытно-экспериментальной работы.
--	--

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда	<p>знать: методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p> <p>уметь: применять на практике методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда</p> <p>владеть: методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p>

		УК-6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	знать: технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни уметь: применять на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы	знать: образовательные программы, методы научно-методической работы в профессиональном образовании уметь: проектировать образовательные программы, методы научно-методической работы, интерпретировать и представлять результаты своей работы владеть: технологией проектирования образовательных программ, методикой организации научно-методической работы
		ОПК-6.2. Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения	знать: требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения уметь: проектировать требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения владеть: теорией и методикой обеспечения учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ПРИБОРЫ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний для выбора прикладных методов исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции и практических навыков самостоятельного выполнения исследований при решении научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Задачи дисциплины:

- научить обучающихся постановке задач исследования, выбору методов экспериментальной работы, интерпретации и представлению результатов научных исследований;
- научить обучающихся готовности применять современных методов исследований;
- научить обучающихся способности к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов в соответствии с целями образовательной программы магистратуры;
- научить обучающихся самостоятельному выполнению исследования при решении научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Современные методы исследования и приборы» (Б1.О.09) относится к обязательным дисциплинам базовой части.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>Современные проблемы отрасли</p> <p>Планирование и организация научных исследований</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • общие базовые сведения по физике, органической, биологической, физической и коллоидной химии, оборудованию и технологии продуктов; • основные параметры производственного процесса вырабатываемой продукции • методы и приборы исследования сырья и молочных продуктов • навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работать на базовых приборах используемых в молочной отрасли; • анализировать физические, физико-химические и показатели биологических объектов; • организовывать и планировать исследования; • принимать решение по проблемам постановки исследования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • стандартными методами и методиками определения физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов; • базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной дея-	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принцип действия и область применения инструментальных физико-химических методов исследования

	<p>тельности и способности ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>других видов деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • аналитические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и область их применения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять теоретические знания инструментальных и аналитических методов исследований для решения конкретных производственных задач и в научных исследованиях. • профессионально эксплуатировать современное оборудование и приборы в соответствии с поставленными целями. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками работы на современном оборудовании и приборах при решении конкретных задач при достижении поставленной цели
ОПК-5	<p>Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p>ОПК-5.2 Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; • диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. • правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение технологических основ создания инновационных продуктов животного происхождения.

1.2. Задачи: умение анализировать технологии и факторы, влияющие на эффективность реализации ключевых операций, обеспечивающих качество сырьевых ресурсов и производство инновационных продуктов: выделить технологические, физико-химические, биохимические и микробиологические факторы, способствующие формированию заданных свойств в сырье животного происхождения; определить инновационные направления по корректировке технологических свойств сырья; уметь определять рациональные пути реализации инновационных решений, характеризовать инновационное решение с позиций обеспечения качества и безопасности продукта в условиях промышленности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Инновационные технологии в профессиональной деятельности относятся обязательной части дисциплин (Б1.О.10) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Современные методы исследования и приборы
	Современные проблемы в отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">• основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания;• особенности инновационной политики в развитых государствах и стратегию технологических инноваций в России;• научные достижения в области фундаментальных и приклад-

ных исследований в технологии продуктов питания животного происхождения;

- методологию оценки научного и технического уровня как технологий в целом, так и отдельных процессов производства продуктов питания;
- теоретические основы биохимических и микробиологических процессов и их роль в формировании показателей качества готовых продуктов;
- факторы, определяющие эффективность биохимических и микробиологических процессов, в зависимости от вида сырья и свойств готового продукта;
- закономерности протекания биохимических и микробиологических процессов в сырье и в процессе его переработки.

уметь:

- применять освоенные знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;
- применять на практике современные методы проектирования технологических процессов;
- применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;
- применять на практике методы получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами; разрабатывать ассортимент новых продуктов;
- проектировать разработку научно-исследовательских работ.

владеть:

- системным подходом к технологии продуктов питания животного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов;
- использовать достижения в области фундаментальных и прикладных исследований в формировании новых идей для повышения эффективности технологий в целом и отдельных процессов;
- устанавливать функциональную зависимость процессов, происходящих в сырье и продукте, с пищевой ценностью, безопасностью и потребительскими свойствами готового продукта;
- на основе анализа сущности биохимических и микробиоло-

	<p>гических процессов выбрать наиболее оптимальные процессы и режимы с целью их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватно анализировать результаты воздействия биохимических и микробиологических процессов на основе известных факторов; • прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта.
--	--

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2.1	Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения	Знать: принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь: осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
		Владеть: приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ОПК - 5.1	Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач	Знать: основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции
		Уметь: применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
		Владеть: методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБЛАСТИ»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – заключается в получении обучающимися теоретических знаний об основах управления программами и портфелями проектов, процедурах управления проектом на этапах его жизненного цикла с последующим применением полученных знаний и практических навыков в молочной и мясоперерабатывающей отрасли, дать основы знаний в области организации проектирования предприятий, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих молочных и мясоперерабатывающих предприятий.

1.2. Задачи:

- Изучение организации проектирования молочных и мясоперерабатывающих предприятий.
- Ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства.
- Ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- Изучение методов выполнения технических расчетов.
- Изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом.
- Дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов.
- Привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).
- Изучение студентами основных функциональных областей управления проектами, в том числе основ управления поставками и контрактами в проекте, управления качеством проекта, управления ресурсами, коммуникациями и рисками в проекте.
- Овладение студентами умениями применять теоретические положения управления программами и портфелем проектов в профессиональной деятельности, в том числе: определять цели и этапы управления портфелем про-

ектов, формировать портфель проектов, согласно стратегии развития компании, управлять программой.

- Привитие студентам способности разработки жизненного цикла управления портфелем проекта, основ управления программой в современных компаниях.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Проектная деятельность в профессиональной области» (Б1.О.11) включена в обязательную часть перечня дисциплин по направлению «Продукты питания животного происхождения».

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Математическое моделирование и проектирование, современные проблемы в отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ правила организации документооборота по производству на предприятиях молочной и мясоперерабатывающих отраслей, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции животного происхождения. уметь: <ul style="list-style-type: none">➤ разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. владеть: <ul style="list-style-type: none">➤ знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы; - основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; - уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата; - прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения; - навыками конструктивного преодоления возникающих разногласий и конфликтов.
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы разработки стратегии предприятия и конкурентоспособной концепции <p>уметь: выполнять расчеты в соответствии с принятыми в организации стандартами</p> <p>владеть: методами планирования материальных и финансовых ресурсов предприятия питания</p>
ПК-5.1	Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организует новые цеха и участки	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета производственной мощности предприятия питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность работы технологического оборудования <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЗАДАННЫМИ СВОЙСТВАМИ И СОСТАВОМ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины: является формирование у студентов навыков работы в условиях современного молочного и мясного производства. В ходе освоения дисциплины особое внимание уделяется основным тенденциям развития производства молочных и мясных продуктов, изучению современных принципов и методов проектирования и оптимизации рецептур пищевых продуктов в условиях рынка, а также практическое освоение компьютерных программ для создания рецептур продуктов питания с заданными свойствами и составом. Полученные знания и навыки необходимы будущим специалистам в их профессиональной производственной и научной деятельности.

1.2. Задачи: обучить студентов общему представлению о современных научных направлениях и понятиях науки о питании, ознакомление с видами и формами пищи, теориями питания, видами продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения; методологии проектирования состава с использованием современных программных и технических средств информационных технологий.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ III. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.12) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Технологическая практика
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: современные проблемы науки, техники и технологии продукции животного происхождения; современные методы проектирования технологических процессов; современные достижения науки и передовой техно-

	<p>логии в научно-исследовательских работах; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами; специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ.</p> <p>уметь: применять на практике современные методы проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами; выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; проектировать научно-исследовательские работы.</p> <p>владеть: основами проектирования продуктов питания с использованием автоматизированных систем, технологической подготовки производства продуктов; современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; навыками самостоятельного выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов.</p>
--	--

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Уметь: искать и выбирать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками самостоятельного применения новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и	ОПК-4.1 Использует методы моделирования при	Знать: методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения

	проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	производстве продуктов питания животного происхождения	Уметь: использовать методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками самостоятельного применения методов моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения Уметь: пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1	Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий	ПК-1.1 Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств	Знать: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств Уметь: исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств Владеть: навыками самостоятельного применения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологии новых видов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного проис-	Знать: рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования Уметь: разрабатывать новые рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области произ-

		<p>хождения с учетом технологического нормирования</p>	<p>водства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования Владеть: навыками самостоятельного проектирования рецептур и технологий новых видов продуктов питания с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования</p>
--	--	--	---

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - обучение студентов основным понятиям качества продукции, как объекта управления, методам его оценки и измерения, концептуальным основам и методологии управления качеством и сертификации продукции и систем качества, показать необходимость использования достижений теории и практики менеджмента качества во всех сферах деятельности предприятий.

Задачи в процессе изучения дисциплины:

- дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.
- Изучение отечественного и зарубежного опыта управления качеством, принципов системы тотального управления качеством, новейших достижений в области международной стандартизации и сертификации позволят студентам активно решать управленческие задачи для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВА- ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технологическое нормирование качества продукции» (Б1.О.13) относится к обязательным дисциплинам базовой части основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли
	Современные методы исследования и приборы
	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли; - Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения; - Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; - Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения - Применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения - способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции пу-	ОПК 3.1 Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий	<p>Знать: системы управления качеством</p> <p>Уметь: использовать системы управления качеством для получения конкурентноспособной</p>

тем использования и разработки новых высокотехнологических решений		продукцией Владеть: методологией разработки, внедрения и сертификации систем управлением качества на предприятиях
	ОПК 3.2 Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции	Знать: сущность и задачи управления качества при создании высокотехнологической продукции Уметь: использовать инструменты контроля качества на практике при создании высокотехнологической продукции Владеть: способами и методами поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
	ОПК 3.3 Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения	Знать: виды технологических рисков Уметь: осуществлять контроль технологических рисков Владеть: методами оценки технологических рисков

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКО-ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания» - дисциплина, изучающая процессы и явления микроэкономики, методы определения экономической оценки эффективности экономики фирмы, подходы к определению конкурентоспособности экономики каждого предприятия в рамках регионального и местного разделения труда.

1.1. Целью преподавания дисциплины «Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания» - изучить основные экономические аспекты организации производства и реализации новых видов продуктов питания.

1.2. Задачи:

- обучение студентов разработке ассортиментной политике предприятия пищевой промышленности;
- обучение студентов планированию и анализу объемов производства и реализации продукции на предприятиях пищевой промышленности;
- обучение студентов определению экономической эффективности капитальных вложений при производстве новых видов продуктов питания.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания» относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательного процесса (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Управление персоналом. 2. Управление проектами. 3. Инновационные технологии в профессиональной деятельности.
--	---

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему экономических категорий и законов; - методы анализа экономических процессов и явлений; - условия формирования и функционирования различных экономических систем. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания для принятия экономических решений актуальных экономических проблем, возникающих как в личной, так и в общественной жизни. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения ситуационных экономических задач; - навыками успешного прохождения разнообразных процедур тестирования экономических знаний в контексте конкуренции на рынках профессионального труда, которая начинается с рейтингов и оценок, получаемых студентом в ВУЗе и фиксируемых в его документах о высшем профессиональном образовании.
---	--

Дисциплина «Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания» является предшествующей для следующих дисциплин профиля «Технология мясных и молочных продуктов»: Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли; Региональная аграрная политика; Технология управления саморазвитием специалиста.

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту	<p>Знать: эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели.</p> <p>Уметь: анализировать, обосновывать и находить эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту.</p> <p>Владеть: навыками эффективного руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту.</p>

ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	Знать: основные виды и формы мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения Уметь: анализировать, обосновывать и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения.
		ПК-3.2 Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения	Знать: основные способы организации производства продуктов питания животного происхождения. Уметь: анализировать, обосновывать и находить способы организации производством продуктов питания животного происхождения. Владеть: навыками эффективного применения способов организации производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1 Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные понятия, виды, формы и функции стратегического управления развитием производства продуктов питания животного происхождения. Уметь: анализировать, обосновывать и проводить испытания по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. Владеть: навыками проведения испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
		ПК-4.2 Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Знать: основные формы координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения. Уметь: анализировать, обосновывать и координировать производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками координации производственной деятельности в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения.

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины: является изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию в Российской Федерации, правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. Целью изучения дисциплины является также осознание магистрами роли и места технического реагирования в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании знаний, умений и навыков в области практического технического регулирования.

Задачи:

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в практической деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов;
- приобретение знаний в области правил и норм по техническому регулированию в области переработки мяса и молока;
- приобретение практических навыков по разработке технических документов в пищевой промышленности и оформлению сопроводительных документов по подтверждению соответствия продуктов питания животного происхождения.

**II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ОПОП)**

2.2. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Техническое регулирование в пищевой промышленности относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.02) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>Современные проблемы отрасли Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Современные методы исследования и приборы Планирование и организация научных исследований</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать: законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none">– систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;– организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции;– порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации;– процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества. <p>уметь: осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">– применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;– контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;– осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации). <p>владеть: навыком применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.</p>

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<p>Знать: способы совершенствования и планирования деятельности</p> <p>Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p> <p>Владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.</p>
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	<p>Знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p>Уметь: разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p>Владеть: навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВНЕДРЕНИЕ НОВЫХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ В ОТРАСЛИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - приобретение знаний в области теоретических и методологических основ внедрения инновационных технологий при производстве продуктов питания животного происхождения

Задачи в процессе изучения дисциплины:

- углубление знаний об этапах разработки нового продукта молочной и мясной отрасли, ценообразования на новые продукты, этапов экспертизы инновационных проектов;

- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;

- углубление знаний по оптимизации технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли» (Б1.В.ДВ.01.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: - Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли; - Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения; - Технологические схемы производ-

	<p>ства продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; <p>Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<p>знать: современные инновационные пути развития отрасли</p> <p>уметь: применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции</p> <p>владеть: технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем</p>
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<p>знать: пути повышения конкурентоспособности продукции</p> <p>уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства</p> <p>владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов</p>
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление раз-	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических про-	<p>знать: этапы постановки на производство нового вида продукции</p> <p>уметь: планировать процессы и</p>

	<p>втием произ-водства продук-тов питания жи-вотного проис-хождения</p>	<p>цессов производства продуктов питания жи-вотного происхождения</p>	<p>последовательность действий для освоения нового техноло-гического процесса на произ-водстве владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых тех-нологических решений</p>
--	---	---	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области новейших и перспективных технологий переработки молока и мяса.

Задачи:

- углубление знаний о новейших достижений науки и техники в области переработки сырья животного происхождения;
- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;
- углубление знаний по совершенствованию технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

**II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ОПОП)**

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания» (Б1.В.ДВ.01.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">- Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли;- Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения;- Технологические схемы производства продуктов питания животного проис-

	<p>хождения</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; <p>Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<p>знать: современные инновационные пути развития отрасли</p> <p>уметь: применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции</p> <p>владеть: технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем</p>
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<p>знать: пути повышения конкурентоспособности продукции</p> <p>уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства</p> <p>владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов</p>
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием произ-	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства	<p>знать: этапы постановки на производство нового вида продукции</p> <p>уметь: планировать процессы и последовательность действий</p>

	водства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения	для освоения нового технологического процесса на производстве владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений
--	---	---	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ САМОРАЗВИТИЕМ СПЕЦИАЛИСТА»

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)**

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – способствовать осознанию студентами смысла саморазвития педагога профессионального обучения, практическому овладению технологией управления саморазвитием специалиста.

Задачами изучения дисциплины служат:

- Развивать у студентов навыки в информационно-коммуникативной, конструктивной, проектировочной, организаторской и гностической областях педагогической деятельности.
- Сформировать у студентов систему устойчивых представлений о путях саморазвития педагога профессионального обучения и технологии управления этим процессом.

- **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

2.1 Цикл ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология управления саморазвитием специалиста» относится к факультативным дисциплинам ФТД.01. основной образовательной программы, обеспечивающей подготовку магистра по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Философские проблемы методологии науки
	2. Управление проектами
	3. Технология профессионально-ориентированного обучения
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">- основные направления и этапы социализации личности;- основные направления самосовершенствования профессионализма специалиста; уметь: <ul style="list-style-type: none">- выявлять закономерности, условия, критерии усвоения знаний и социокультурного опыта;- выявлять факторы социализации личности; владеть:

	- знаниями о закономерностях и механизмах освоения личностью социокультурного опыта и его сохранения в индивидуальном сознании личности специалиста.
--	--

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способности ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p>	<p>знать: методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p> <p>уметь: применять на практике методику самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда</p> <p>владеть: методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.</p>
		<p>УК-6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>знать: технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p> <p>уметь: применять на практике технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p> <p>владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее</p>

			совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
		УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности.	<p>знать: методы реализации профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p> <p>уметь: применять теоретические знания на практике о реализации профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p> <p>владеть: основами планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности.</p>

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕГИОНАЛЬНАЯ АГРАРНАЯ ПОЛИТИКА»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является углубление знаний магистрантов в области региональной аграрной политики, ориентированной на новейшие научные достижения в сфере агропромышленного комплекса, а также на развитие практических умений и профессиональных навыков, позволяющих принимать управленческие решения в сфере аграрного производства.

Задачи дисциплины:

- изучить современные тенденции развития региональной экономики;
 - ознакомить с современными достижениями и проблемами в области управления АПК региона;
- научить аналитическим подходам к исследованию закономерностей развития современной аграрной политики.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Дисциплина «Региональная аграрная политика» является факультативной дисциплиной федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (магистратура) ФТД.02.

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Современные проблемы в отрасли 2. Управление проектами 3. Планирование и организация научных исследований
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Знать: основы экономической науки и современные проблемы экономики; Уметь: анализировать экономические проблемы и делать экономически обоснованные выводы; Владеть: навыками экономического мышления, методами экономического анализа и приемами аргументированного обоснования собственной точки зрения.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке.</p>	<p>Знать: правовые основы функционирования регионального АПК; - факторы, влияющие на производство и потребление продовольствия, уровень доходов населения и другие показатели социально-экономического развития на основе применения методов критического анализа и системного подхода к оценке проблемных ситуаций</p> <p>Уметь: -определять основные направления государственной поддержки сельского хозяйства как базовой отрасли АПК; -давать оценку эффективности инструментов государственного регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия; -готовить аналитические материалы для оценки эффективности мероприятий в области региональной аграрной политики.</p> <p>Владеть: методами критического анализа и оценки проблемных ситуаций в сфере региональной аграрной политики на основе системного подхода</p>
		<p>УК - 1.2 Предлагает способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации</p>	<p>Знать: -основные направления государственной поддержки сельского хозяйства как базовой отрасли АПК; -основные инструменты государственного регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.</p> <p>Уметь: находить способы решения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных</p>

			<p>источников информации для оценки состояния и угроз продовольственной безопасности на национальном и региональном уровнях.</p> <p>Владеть: способами разрешения проблемной ситуации, исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации.</p>
		<p>УК - 1.3 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности</p>	<p>Знать: основные принципы и методы стратегического анализа</p> <p>Уметь: разрабатывать стратегию региональной аграрной политики последовательности шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на устойчивое развитие сельских территорий</p> <p>Владеть: стратегического анализа</p>

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.