

## 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, выработать 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 ПРОГРАММЫ (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

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

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

### **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
<b>УК-1</b>	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать	<b>УК-1.1</b> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке	<b>Знать:</b> методы системного и критического анализа, методологию системного подхода; современные проблемы в мясной и молочной отраслях. <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений

	стратегию действий		<p>проблемных ситуаций на основе действий, эксперимента и опыта; производить анализ явлений и обрабатывать полученные результаты;</p> <p>определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке и предлагать способы их решения;</p> <p><b>Владеть:</b> технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий; навыками критического анализа.</p>
<b>ПК-3</b>	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	<b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	<p><b>Знать:</b> 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;</p> <p><b>Уметь:</b> 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;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>

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