

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А Тимирязева)

---

Технологический факультет  
Кафедра Управление качеством и товароведение продукции

**Сборник аннотаций по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
магистерская программа «Управление качеством пищевых продуктов»

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.1 «ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03- ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** освоение общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки и техники в истории человеческой культуры и в системе философского знания, понимание специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин.

Основная задача дисциплины - способствовать у обучающихся студентов выработке научно-технического взгляда на мир, усвоению ими знаний философских проблем науки и техники, развитию культуры философского и научного исследования, ответственности за профессиональную и научную деятельность перед окружающей средой обитания человеческого общества.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в I модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1, ОК-3.

**Краткое содержание дисциплины:** Современная философия науки как изучение общих закономерностей научного познания в его историческом развитии и изменяющемся социокультурном контексте. Эволюция подходов к анализу науки. Логико-эпистемологический подход к исследованию науки. Позитивистская традиция в философии науки. Расширение поля философской проблематики в постпозитивистской философии науки. Концепции К. Поппера, И. Лакатоса, Т. Куна, П. Фейерабенда, М. Полани. Социологический и культурологический подходы к исследованию развития науки. Проблема интернализма и экстернализма в понимании механизмов научной деятельности. Возникновение и основные стадии исторической эволюции науки. Специфика научного познания. Уровни научного познания. Структура эмпирического знания. Структура теоретического знания. Методы научного познания и их классификация. Научная картина мира и ее исторические формы. Глобальные научные революции и смена типов рациональности.

Предмет и функции философии техники. Соотношение философии науки и философии техники. Проблема смысла и сущности техники. Образы техники в культуре: традиционная и проектная культуры. Специфика предметно-преобразовательной, технической и инженерной деятельности. Технический оптимизм и технический пессимизм. Природа и техника, «естественное» и «искусственное». Ступени рационального обобщения в технике. Специфика и структура технических наук. Специфика философского осмысления техники и технических наук. Научно-техническая политика и проблема управления научно-техническим прогрессом общества. Критерии и понимание научно-технического прогресса в концепции устойчивого развития. Научная и техническая рациональность и иррациональные последствия научно-технического прогресса. Возможности управления риском и необходимость принятия решений в условиях неполных знаний.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: **зачет**.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.2 «МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** развить способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения; способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости; готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в 1 и 2 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК – 4, ПК-6, ПК – 8, ПК-21.

**Краткое содержание дисциплины:** Основные понятия и определения математического моделирования. Модель. Моделирование. Основные цели и задачи процесса моделирования. Пример задачи моделирования Основные математические модели процессов пищевой промышленности. Основные модели процессов пищевой промышленности (модели идеального перемешивания, идеального вытеснения, комбинированные модели). Методы исследования и алгоритмы расчета. Основные понятия и определения задач оптимизации. Линейная оптимизация, методы решения. Понятие задачи оптимизации. Входные и выходные параметры системы. Выбор критериев оптимизации. Постановка задачи линейного программирования (ЛП). Графический метод решения задачи ЛП. Симплекс метод решения задачи ЛП. Векторная оптимизация, методы решения Многокритериальная задача оптимизации. Методы решения задач векторной и многокритериальной оптимизации. Градиентные методы. Методы Лагранжа. Метод Парето.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** 1 модуль - зачет, 2 модуль - курсовой проект, дифференцированный зачет (с оценкой).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.3 «МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**  
**С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ И СОСТАВОМ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков при разработке продуктов питания с заданными свойствами и составом на основе использования сырья животного происхождения

Дисциплина призвана обучить магистров:

1. Разработке общих принципов и основных требований к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом.
2. Управлению технологическими процессами при разработке и производстве продуктов питания с заданными свойствами и составом.
3. Рациональному использованию основного и побочного сырья животного происхождения, а также различных ингредиентов при производстве новых продуктов питания с заданными свойствами и составом.
4. Проектированию продуктов питания разного функционального назначения.
5. Основам математического моделирования при проектировании продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в 2 и 3 модулях.

Требования к результатам освоения дисциплины: **в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:** ПК – 1, ПК - 3, ПК - 4, ПК - 8, ПК - 9, ПК - 11, ПК - 15, ПК - 18, ПК - 19, ПК - 21.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» строится на современных представлениях о продуктах питания, как о важнейшем факторе, влияющим на здоровье человека, его работоспособность, способность противостоять всем видам внешних воздействий и, в конечном итоге, определяющим продолжительность и качество жизни.

В данной рабочей программе изложена структура дисциплины, которая позволит студентам освоить технологии производства новых продуктов питания.

Дисциплина «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» рассматривает следующие вопросы:

2. Общие теоретические и практические принципы проектирования и разработки пищевых продуктов с заданными свойствами и составом.
3. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом при использовании молочного сырья.
4. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом на основе мясного, рыбного сырья и гидробионтов.

Данная дисциплина является одной из основных дисциплин при обучении магистров по направлению «Продукты питания животного происхождения».

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** 2 семестр - дифференцированный зачет,  
3 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.4 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** изучение методологии и принципов управления качеством продукции, магистранты получают представления об инструментах качества, используемых при разработке новых видов конкурентоспособных продуктов питания на этапе проектирования, методах оценки пожеланий потребителей и потребительских свойств товаров, разработке анкет для проведения опроса потребителей и анкет для работы с экспертными группами, приобретают знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о формировании матрицы потребительских требований, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в 3 и 5 модуле.

Требования к результатам освоения дисциплины: **в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:** ОК-2, ПК-4, ПК – 5, ПК – 6, ПК - 9, ПК – 10, ПК - 11, ПК-13, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** изучение методологии и принципов управления качеством продукции, магистранты получают представления об инструментах качества, используемых при разработке новых видов конкурентоспособных продуктов питания на этапе проектирования, методах оценки пожеланий потребителей и потребительских свойств товаров, разработке анкет для проведения опроса потребителей и анкет для работы с экспертными группами, приобретают знания о применении методологии структурирования функции качества при разработке продуктов питания с заданным составом и показателями качества, о формировании матрицы потребительских требований, о методах прогнозирования показателей качества продукта, о применении матричных, древовидных диаграмм и других новых инструментах качества.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** 3 модуль - зачет,  
5 модуль - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.1 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о сущности информации, информационных процессах в правовой сфере, навыков владения средствами вычислительной техники, профессиональными информационными технологиями и специализированными информационными системами, умений применять их в своей профессиональной деятельности

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, дисциплина осваивается в 1 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК - 1, ПК - 4, ПК - 5, ПК - 6, ПК - 8, ПК – 12.

**Краткое содержание дисциплины:** приобретение знаний, навыков и способностей для грамотного и эффективного использования информационных технологий и последних достижений телекоммуникационных систем в условиях рыночной экономики. Основными задачами преподавания дисциплины являются: – изучение основ, принципов, функций и задач информационных систем маркетинга, а также направлений и методов маркетинговой деятельности для принятия управленческих решений; – изучение основных программных продуктов в маркетинге; – изучение основ, особенностей и методов электронного маркетинга; – изучение основ использования современных информационных технологий в реализации маркетинговых стратегий; – приобретение навыков сбора, хранения, обработки, анализа и оценки информации, необходимой для организации и управления коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и товароведной деятельностью; – приобретение знаний и навыков в области использования сети Интернет для проведения маркетинговых исследований, сегментирования рынка, продвижения продукции; – приобретение знаний и практических навыков управления маркетинговой информацией.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: **зачет.**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.2 «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины** - дальнейшее формирование языковой и коммуникативной компетенций, достаточных для изучения зарубежного опыта в профилирующей области науки, а также способности и готовности к адекватному речевому взаимодействию в профессионально-деловой и социокультурной сферах общения.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, дисциплина осваивается в 1 и 2 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК - 1, ОК – 3, ОПК - 1.

Краткое содержание дисциплины

- тематические разделы и темы изучаемого языкового материала ориентированы на дальнейшее формирование и развитие умений студентов осуществлять как академическое (научное), профессионально ориентированное, так и социокультурное общение с целью обмена опытом и информацией.

- охватывает круг вопросов, связанных с интерпретацией текстов научного и делового типов, оформления и публичного представления результатов научно-исследовательской работы;

- включает работу со словарями, справочниками и электронными ресурсами.

Перечень образовательных технологий: **используются как традиционные** (практические занятия, самостоятельная работа, консультации), так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы (108 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:**

1 модуль - дифференцированный зачет (с оценкой),

2 модуль - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.3 «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**  
**для подготовки магистров по направлению**

## **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины "Научные основы управления качеством пищевых продуктов" магистранты изучают природу качества продукции, качество как конкурентную категорию, технологическое развитие и инновационное улучшение качества, теоретические основы управления качеством, всеобщее управление качеством, квалитметрию в пищевой промышленности, управление качеством продукции на всех этапах жизненного цикла. Учатся определять степень удовлетворённости покупателей, планируют качество продуктов питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ОД.3 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается в 1 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, ПК-3, ПК-5, ПК-11, ПК-13, ПК-15, ПК-16.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Научные основы управления качеством пищевых продуктов» относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачётные единицы (108 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** курсовой проект, экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.4 «КВАЛИМЕТРИЯ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**



по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины "Квалиметрия " магистранты изучают основные термины и определения, употребляемые в дисциплине, изучают классификацию задач и методов квалиметрии, определяют показатели качества, учатся оценивать уровень качества продукции, учатся применять математический аппарат для оценки показателей качества, учатся применять методы статистического контроля и статистического регулирования , изучают меры качества и квалиметрические шкалы, методы измерения свойств и формирование показателей качества, экспертные методы и способы отбора экспертов, свойства и показатели качества пищевых машин и аппаратов, безотказность пищевых машин и аппаратов, ремонтпригодность, обобщённые и затратные показатели надёжности, показатели энергопотребления, потребления материалов и трудовых ресурсов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ОД.4 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается в 1 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Квалиметрия" относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачётные единицы (72 часа)

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачёт.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ОД.5 «СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины "Системы качества" студенты осваивают методологию и принципы создания систем качества на основе МС ИСО 9001:2015, МС ИСО 14000:2008, МС ИСО 22000:2005, ГОСТ Р и ХАССП, разрабатывает структуру и основные элементы системы менеджмента качества, руководство по качеству, изучают документированные процедуры, учатся определять критические контрольные точки производства, разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия, овладевают методологией оценивания рисков возникновения опасностей, устанавливают причины их возникновения и разрабатывают меры их предупреждения.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ОД.5 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается во 2 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, ПК-13, ПК-14, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Системы качества" относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистров по направлению 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в профессиональной деятельности будущего магистра. Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в профессиональной деятельности будущего выпускника.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачётные единицы (72 часа)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.6 «УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ РИСКАМИ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** получение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области управления технологическими рисками при производстве и контроле качества продуктов питания животного происхождения. Оценить риски перерабатывающих предприятий в современных условиях, виды и причины их возникновения, анализ оборота рынка и определение способов минимизации рисков.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, дисциплина осваивается в 3 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2; ПК-3, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Управление технологическими рисками» строится на современных представлениях об основных задачах системы управления рисками на пищевом предприятии — учет всех факторов риска на всей стадии производственного цикла, начиная от выбора поставщика и кончая выбором каналов распределения.

Дисциплина «Управление технологическими рисками» рассматривает следующие вопросы и функции подразделения по управлению рисками на предприятии пищевой промышленности:

выявление риска;

сбор, анализ и статистическая обработка информации;

реализация мероприятий по повышению уровня безопасности предприятия;

разработка предупреждающих и корректирующих действий;

разработка альтернатив принятия решений;

предоставление информации о возможных рисках руководству;

мониторинг и контроль уровня риска на предприятии;

реализация программ по повышению квалификации персонала.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: **экзамен.**

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ОД.7 «СТАНДАРТИЗАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

**для подготовки магистров по направлению**

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины "

Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения " магистранты изучают ознакомление с основными понятиями в области технического регулирования; изучение теоретических основ метрологии, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия, способствующих обеспечивать качество и безопасность продукции животного происхождения, работ и услуг.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ОД.7 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается в 5 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-11, ПК-13, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Стандартизация сырья и продуктов животного происхождения" относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачётные единицы (144 часа)

**Итоговый контроль по дисциплине:** курсовой проект, экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ОД.8 «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ И  
НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ»  
для подготовки магистров по направлению  
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины

"Технология разработки стандартов и нормативной документации" магистранты изучают правовых основ стандартизации, терминологии в стандартизации, порядок разработки национальных стандартов, правила стандартизации и порядка разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены документов, документы в области стандартизации, виды национальных стандартов, вид национального стандарта на продукцию, документы типа ТУ и ОТУ, специфику содержания и оформления национальных стандартов различных видов, стандарты методик выполнения измерений, порядок проведения экспертизы стандартов, разработку и применение стандартов организации.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ОД.8 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается в 6 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-7, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-18, ПК-20, ПК-21, ПК-22.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Технология разработки стандартов и нормативной документации" относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачётных единиц (180 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** курсовая работа, экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.9 «ПЛАНИРОВАНИЕ И ВЫПОЛНЕНИЕ**  
**ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины "Планирование и выполнение экспериментальных исследований» магистранты осваивают навыки к самообразованию, осваивают методологию творческого подхода к анализу процессов и явлений, знания о методах научного исследования, сведения о науке, ее роли в обществе, навыки научного исследования; а так же учатся отбирать и анализировать необходимую информацию, формулировать цель и задачи исследования, планировать эксперимент, выбирать необходимое метрологическое обеспечение, обработать полученные результаты и обобщить научную информацию, составить отчет по результатам научных исследований, излагать результаты исследований в научных публикации. Дисциплина отражает специфику работ специалиста на предприятиях агропромышленного комплекса.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В. ОД.9 вариативная часть, обязательная дисциплина осваивается в 5 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21, ПК-22.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Планирование и выполнение экспериментальных исследований" относится к обязательным дисциплинам вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачётные единицы (108 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачёт с оценкой.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ОД.10 «ЗАЩИТА ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**  
**И ПАТЕНТОВЕДЕНИЕ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины студенты осваивают навыки к самообразованию, осваивают методологию творческого подхода к анализу процессов и явлений, навыки патентного исследования; а также учатся патентному праву, изучают основные принципы патентного права, объекты и субъекты патентного права. Изучают виды интеллектуальной собственности, роль и значение технического творчества и коммерческой деятельности в области интеллектуальной промышленной собственности, осваивают охрану международной промышленной собственности и изучают ее значение при осуществлении международного экономического и научно-технического сотрудничества, знакомятся со структурой Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС), Международными патентными конвенциями.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, дисциплина осваивается в 5 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-7, ПК – 19, ПК-21 .

**Краткое содержание дисциплины:** методология творческого подхода к анализу процессов и явлений, навыки патентного исследования; а так же учатся патентному праву, основные принципы патентного права, объекты и субъекты патентного права, виды интеллектуальной собственности, роль и значение технического творчества и коммерческой деятельности в области интеллектуальной промышленной собственности, осваивают охрану международной промышленной собственности и изучают ее значение при осуществлении международного экономического и научно-технического сотрудничества, знакомятся со структурой Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС).

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Итоговый контроль по дисциплине:** реферат и зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.1(1) «РАБОТА С МАЛЫМИ ГРУППАМИ»**

**для подготовки магистров по направлению  
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

Цель освоения дисциплины: приобретение магистрами навыков работы в команде, критического мышления, решения проблем и принятия решений, межличностного общения.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 1 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК – 2, ОПК-2, ОПК – 5, ПК- 2, ПК-10, ПК-14.

**Краткое содержание дисциплины:** Работа в малых группах – как активная форма обучения. Методы и формы работы в малых группах. Правила поведения при групповой работе. Этапы работы в малых группах. Распределение ролей. Цель презентации. Структура выступления. Установка контакта с аудиторией. Технологии формирования команды в организациях. Ключевые принципы организации командной работы. Основные факторы групповой сплоченности. Групповая динамика. Источники конфликтов в малой группе. Характерные особенности конфликтов. Основные стадии конфликта. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Способы разрешения конфликтов. Навыки управления конфликтом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.1(2) «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**



**Цель освоения дисциплины:** формирование знаний, умений и навыков по организации функционирования систем управления персоналом, планирования кадровой работы, управления персоналом и его развитием, как важнейшим ресурсом организации.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 1 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК- 2, ПК-3, ПК-10, ПК – 12, ПК-14.

**Краткое содержание дисциплины:** изучение методологических и методических основ управления персоналом современного предприятия; определение места и роли управления персоналом в системе управления предприятием; сформировать навыки анализа кадровой ситуации, процесса текучести, отбора и аттестации персонала, визуальных и экспертных оценок; формирование навыков применения системного подхода к управлению персоналом, освоить понятия, категории и законы, регулирующие отношения по поводу управления персоналом; изучить современные методы управления персоналом и способами их эффективной оценки; научиться разрабатывать обоснованные решения по вопросам управления персоналом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.2(1) «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** познакомить с основными психологическими феноменами и закономерностями общения, показать методы и средства эффективного взаимодействия людей.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 6 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-5, ПК-2, ПК – 6, ПК - 10.

**Краткое содержание дисциплины:** Раскрыть специфику и особенности общения как социально-психологического явления. Рассмотреть различные виды общения и определить методы повышения их эффективности. Сформировать понимание сложности и динамичности психической сферы человека, психологических различий между людьми и необходимости познания психологических, социальных, нравственных особенностей партнеров по общению. Ознакомить с технологиями подготовки к различным формам общения. Выработать практические навыки эффективного взаимодействия с людьми. Развить личные коммуникативные качества, компетентность в общении, эффективный стиль общения

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 1 зачетная единица (36 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.2(2) «КОНФЛИКТОЛОГИЯ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний о причинах, формах, возможных последствиях конфликтов разного уровня, методологического подхода к изучению конфликтных взаимоотношений между субъектами экономической, трудовой деятельности, а также практических навыков по профилактике и разрешению потенциальных и возникших конфликтов.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 6 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-5, ПК-2, ПК – 6, ПК - 10.

**Краткое содержание дисциплины:** Раскрыть специфику и особенности общения как социально-психологического явления. Рассмотреть различные виды общения и определить методы повышения их эффективности. Сформировать понимание сложности и динамичности психической сферы человека, психологических различий между людьми и необходимости познания психологических, социальных, нравственных особенностей партнеров по общению. Ознакомить с технологиями подготовки к различным формам общения. Выработать практические навыки эффективного взаимодействия с людьми. Развить личные коммуникативные качества, компетентность в общении, эффективный стиль общения

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 1 зачетная единица (36 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.

### **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.3(1) «МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»  
для подготовки магистров по направлению**

### **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии производства продуктов питания с заданными свойствами и составом, которые позволят организовать научно обоснованное промышленное производство продуктов функционального питания, продуктов питания для людей разных возрастов, а также лечебного питания.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 модуле.

Требования к результатам освоения дисциплины: **в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:** ПК – 1, ПК-4, ПК-5, ПК – 6, ПК - 11, ПК – 15, ПК - 18, ПК - 21.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Молочные продукты функционального назначения» строится на современных представлениях о потребности организма человека в энергии и питательных веществах в зависимости от возраста, состояния здоровья, физиологического состояния; а также о технологических особенностях производства продуктов питания с заданными свойствами.

Дисциплина «Молочные продукты функционального назначения» рассматривает следующие вопросы:

1. Виды питания.
2. Основные категории функционального питания.
3. Питание при различных заболеваниях.
4. Специализированное питание.
5. Питание детей.
6. Питание людей пожилого возраста.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: **экзамен.**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.3(2) «МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ**  
**ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** направлена на приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе мясного и рыбного сырья.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК – 1, ПК-4, ПК-5, ПК – 6, ПК - 11, ПК – 15, ПК - 18, ПК - 21.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Мясные и рыбные продукты функционального назначения» строится на современных представлениях о потребности организма человека в энергии и питательных веществах в зависимости от возраста, состояния здоровья, физиологического состояния; а также о технологических особенностях производства продуктов питания с заданными свойствами.

Дисциплина «Мясные и рыбные продукты функционального назначения» рассматривает следующие вопросы:

1. Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации.
2. Понятие о функциональных продуктах питания. Сырьевые источники.
3. Характеристика пищевых и биологически активных веществ в питании и поддержании здоровья человека.
4. Основы производства обогащенных продуктов.
5. Специальные и геродиетические продукты.
6. Продукты для детского питания.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: **экзамен.**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.3(3) «СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПРИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**  
**для подготовки магистров по направлению**

### **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины «Системы прослеживаемости при производстве молочных продуктов» магистранты изучают природу качества продукции, технологическое развитие и инновационное улучшение качества на этапе производства сырья, изучают показатели качества и безопасности на этапе хранения сырья до переработки, показатели качества и безопасности продуктов на этапе производства, хранения до реализации, овладевают современными методами исследования, устанавливают потребительские предпочтения, прогнозируют качество готового продукта, устанавливают возможные опасности и пороки продукта, причины их возникновения и методы их предотвращения.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В.ДВ.3 дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-18, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Системы прослеживаемости при производстве молочных продуктов" относится к дисциплинам по выбору вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачётные единицы (144 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.4(1) «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА**  
**МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

**для подготовки магистров по направлению  
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** получение магистрами микробиологических знаний основных физиологических групп микроорганизмов молока-сырья и молочных продуктов, их биологические особенности, определяющие качество молока и продуктов питания, основ промышленной гигиены и санитарии, организация микробиологического контроля на молочных предприятиях.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 6 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК – 1, ПК – 4, ПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК - 18, ПК – 19, ПК-20 .

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Методы контроля и повышения качества молочных продуктов» строится на современных представлениях о микробиологии, молекулярной биологии, биохимии, особенностях технологических процессов, применение микроорганизмов в биотехнологиях.

Дисциплина «Методы контроля и повышения качества молочных продуктов» рассматривает следующие вопросы:

1. Микроорганизмы молока-сырья и молочных продуктов.
2. Возбудители порчи и патогенные микроорганизмы молока-сырья и молочных продуктов.

Особенности санитарно-показательных микроорганизмов молочных продуктов.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.4(2) «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА  
МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ»  
для подготовки магистров по направлению**

## **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** получение магистрами знаний: микробиологических процессов производства мясных и рыбных продуктов; микроорганизмов, влияющих на качества мяса, рыбы и продуктов их переработки; основных санитарно-гигиенических требований и проведения контроля производства мясных и рыбных изделий; биоконверсии отходов мясной и рыбной промышленности.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 6 модуле.

Требования к результатам освоения дисциплины: **в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:** ОПК-4, ПК – 1, ПК – 4, ПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК - 18, ПК – 19, ПК-20 .

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Методы контроля и повышения качества мясных и рыбных продуктов» строится на современных представлениях о микробиологии, молекулярной биологии, биохимии, особенностях технологических процессов, применение микроорганизмов в биотехнологиях.

Дисциплина «Методы контроля и повышения качества мясных и рыбных продуктов» рассматривает следующие вопросы:

1. Источники бактериального обсеменения мяса и рыбы (первичная и вторичная обсемененность).
2. Факторы, влияющие на динамику роста микроорганизмов при хранении мяса, рыбы и продуктов их переработки.
3. Роль микроорганизмов в образовании специфических качеств мясных и рыбных продуктов.
4. Микробиологический контроль в мясной и рыбной промышленности.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: **экзамен.**

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.4(3) «СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПРИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**  
**для подготовки магистров по направлению**



## **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины «Системы прослеживаемости при производстве мясных продуктов» магистранты изучают природу качества продукции, технологическое развитие и инновационное улучшение качества на этапе производства сырья, изучают показатели качества и безопасности на этапе хранения сырья до переработки, показатели качества и безопасности продуктов на этапе производства, хранения до реализации, овладевают современными методами исследования, устанавливают потребительские предпочтения, прогнозируют качество готового продукта, устанавливают возможные опасности и пороки продукта, причины их возникновения и методы их предотвращения.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.ВДВ.4 дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 6 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-6, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-18, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина "Системы прослеживаемости при производстве мясных продуктов" относится к дисциплинам по выбору вариативной части профессионального цикла ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения". Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачётные единицы (144 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.5(1) «АНАЛИЗ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ**  
**И БИЗНЕС ПЛАНИРОВАНИЕ»**  
**для подготовки магистров по направлению**

### **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** формирование профессиональных компетенций в области бизнес-планирования, оценки эффективности и рисков разного рода проектов, навыков разработки бизнес-плана.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОПК – 3, ПК – 7, ПК - 11, ПК - 15.

**Краткое содержание дисциплины:** Задачи дисциплины: – сформировать ясное представление о теоретической базе методики анализа инвестиционной деятельности и особенностях ее применения в российских условиях; – изучить основные методики, систему показателей эффективности, реализуемости инвестиционных проектов и программ в реальном секторе экономики, долгосрочных и краткосрочных финансовых вложений; – изучить основные правила разработки и анализа инвестиционных стратегий, программ и конкретных проектов, включая учет различных аспектов, источников и правил финансирования проектов, учет общественного, региональных, бюджетных эффектов и интересов множества участников; – осуществлять анализ и управление разнообразными инвестиционными рисками, включая инфляционные; – освоить на реальных образцах бизнес-планов и технико-экономических обоснований проектов и программ практику применения методики анализа инвестиционной деятельности хозяйствующих субъектов, а также технику работы с программными продуктами, предназначенными для этих целей. Изучение дисциплины проводится на основе использования новейших методов инвестиционного анализа, разработанных специалистами ведущих консалтинговых компаний (McKinsey, BCG, General Electrics и др.).

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.5(2) «АНАЛИЗ ЗАТРАТ НАУЧНОГО ЭКСПЕРИМЕНТА**  
**И ПЛАНИРОВАНИЕ»**  
**для подготовки магистров по направлению**  
**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** подготовка студента к самостоятельной научно- исследовательской деятельности, овладение методологией и методами научных исследований, генерации идей, анализа научных исследований, совершенствование методов публичного выступления, подготовки докладов, научных статей, магистерских диссертаций.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2; ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-22.

**Краткое содержание дисциплины:** Выбор темы, формулирование задач научных исследований. Методы экспериментальных исследований. Математические основы планирования эксперимента. Анализ и оформление научных исследований. Внедрение и эффективность научных исследований. Организация и планирование научных исследований.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.5(2) «СИСТЕМЫ ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ»  
для подготовки магистров по направлению**

### **19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ** по программе «Управление качеством пищевых продуктов»

**Цель освоения дисциплины:** в процессе изучения дисциплины «Системы прослеживаемости при производстве рыбных продуктов» магистранты изучают природу качества продукции, технологическое развитие и инновационное улучшение качества на этапе производства сырья, изучают показатели качества и безопасности на этапе хранения сырья до переработки, показатели качества и безопасности продуктов на этапе производства, хранения до реализации, овладевают современными методами исследования, устанавливают потребительские предпочтения, прогнозируют качество готового продукта, устанавливают возможные опасности и пороки продукта, причины их возникновения и методы их предотвращения.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б1.В ДВ.5 дисциплина по выбору, дисциплина осваивается в 8 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-18, ПК-19.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина «Системы прослеживаемости при производстве рыбных продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ФГОС ВО и является одной из профессионально-ориентированных дисциплин в подготовке магистрантов по магистерской программе «Управление качеством пищевых продуктов» по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Процесс обучения реализуется в компетентностном формате. Такой подход подразумевает формулировку целей обучения через компетенции, востребованные в общекультурной и профессиональной деятельности будущего магистра.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачётные единицы (108 часов)

**Итоговый контроль по дисциплине:** экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы Б2. Н.1 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины** Основной целью НИР по магистерской программе является развитие у магистранта способности самостоятельного осуществления научно - исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в современных условиях.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б2. Н.1. дисциплина практики, дисциплина осваивается в 1,2,3,4 семестрах.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-12.

**Краткое содержание дисциплины:** охватывает круг вопросов, связанных с инновационными технологиями производства конкурентоспособных пищевых продуктов на базе квалитетического прогнозирования, разработкой систем управления безопасностью и качеством пищевых продуктов, разработкой интегрированных систем и систем прослеживаемости от производства сырья до реализации продукции, с изучением причин возникновения пороков пищевых продуктов, установлением опасных факторов и разработкой мер для их устранения и пр.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 324 часа (9 зач. ед.).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет .

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы Б2. П.1 «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**для подготовки магистров по направлению  
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

## **по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины** закрепление и углубление теоретической подготовки магистрантов, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством пищевых продуктов.

Основной целью производственной практики является формирование профессиональной культуры применения знаний, умений и владений, полученных в процессе изучения профессиональных дисциплин, которые формируют подготовку магистров для решения конкретных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б2. П.1. дисциплина практики, дисциплина осваивается в 4 модуле.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-12

**Краткое содержание дисциплины:** В результате освоения программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности магистрант должен закрепить знания и приобрести умения, владения и профессиональные компетенции. На практике магистры изучают законодательную базу пищевой промышленности; организацию и ведение технологических процессов, организацию анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов; организацию производственного контроля по производственным этапам ЖЦП; управление качеством готовой продукции с применением методов квалитетического прогнозирования; разработку технической документации и технических регламентов; организацию контроля качества продукции в соответствии с установленными требованиями; организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; разработку новых конкурентоспособных видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований и методов управления качеством пищевых продуктов; знание основ защиты интеллектуальной собственности и патентование; знание стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия пищевой продукции установленным требованиям.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 324 часа (9 зач. ед.).

**Итоговый контроль по дисциплине:** дифференцированный зачет с оценкой.

### **АННОТАЦИЯ**

#### **рабочей программы Б2. П.2**

#### **«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)»**

**для подготовки магистров по направлению**

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины** закрепление и углубление теоретической подготовки магистрантов, приобретение ими умений и навыков в области управления качеством пищевых продуктов. Прохождение производственной технологической практики позволяет магистрантам применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими направлении подготовки, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы. Данный вид практики помогает овладеть навыками и изучить основные направления технологических исследований, определяющих научно-технический прогресс в управлении качеством пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Цикл Б2. П.2. дисциплина практики, дисциплина осваивается в 2 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-12

**Краткое содержание дисциплины:** В процессе прохождения производственной технологической практики магистранты знакомятся с новейшими разработками в области технологии продуктов питания животного происхождения, квалитетическим прогнозированием показателей качества и безопасности на стадии проектирования конкурентоспособных продуктов питания на базе оценки потребительского спроса, применения методов разработки анкет различного назначения, методов проведения социологического опроса, методов оценки результатов социологического опроса, разработки рецептур с использованием математического моделирования, методов построения дерева свойств, использования методологии структурирования функции качества; с разработкой систем качества и безопасности, с разработкой систем прослеживаемости при производстве продуктов питания.

В ходе производственной технологической практики магистранты осуществляют сбор и анализ научной информации по вопросам экспериментов, осваивая основные методические приемы постановки опытов с последующей обработкой и анализом результатов опыта с применением современных компьютерных программ и оценкой экономической эффективности результатов и рекомендуемых мероприятий.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 648 часов (18 зач. ед.).

**Итоговый контроль по дисциплине:** дифференцированный зачет с оценкой.

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы Б2. П.3**

**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)»**

**для подготовки магистров по направлению**

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

## **по программе «Управление качеством пищевых продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистров общекультурных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретать и развивать навыки ведения научно-исследовательской работы.

**Место дисциплины в учебном плане:** цикл Б2. П.3. дисциплина практики, дисциплина осваивается в 7 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-12

**Краткое содержание дисциплины:** в процессе освоения дисциплины «Производственная преддипломная практика» магистрант должен закрепить знания и приобрести умения, владения и профессиональные компетенции. Производственная преддипломная практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов, полученных при обучении, умению ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретению и развитию навыков самостоятельной научно-исследовательской работы. При прохождении практики осуществляется реализация применения профессиональных знаний магистров в экспериментальной деятельности, а также развитие у магистров исследовательского типа мышления и получение ими новых объективных научных знаний через призму научно-исследовательской практики. Выполнение магистрами научно - исследовательских заданий в период практики должно опираться, с одной стороны, на понимание ими общей логики исследовательской работы, а с другой – на использование того адаптированного инструментария, который принят в современных научных исследованиях.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 540 часов (15 зач. ед.).

**Итоговый контроль по дисциплине:** дифференцированный зачет с оценкой