

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Философские и методологические проблемы науки и
техники»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: актуальные концепции научно-философского осмысления техники; методологические инструменты решения современных научно-технических проблем; основные этапы, исторические формы и факторы развития науки и техники, современную научную картину мира.

Уметь: применять методологические подходы и философско-исторические закономерности развития науки и техники в исследовательской и инженерно-практической деятельности; критически оценивать существующие представления и аргументировать свои выводы; ориентироваться в альтернативных концепциях современной философии науки.

Владеть (иметь практический опыт): методами диалектического анализа и синтеза; навыками выявления и рационального решения проблем; методами анализа философских проблем науки и техники.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу и синтезу;

ОК-3 - готовность к саморазвитию самореализации, использованию творческого потенциала.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Философские и методологические проблемы науки и техники» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» базовой части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е. Краткая аннотация содержания дисциплины

Зарождение науки и основные этапы ее развития. Специфика технических наук, их взаимодействие с естественными и гуманитарными науками. Социально-экономические предпосылки развития технических наук. Исторические этапы становления технического знания.

Методологические подходы к объяснению движущих сил и характера развития науки. Интернализм, экстернализм, диалектический подход. Социокультурные факторы возникновения и развития науки.

Научный смысл диалектики, ее основные принципы. Диалектические закономерности и принципы инновационного поиска. Методы диалектического анализа и синтеза.

Природа техники, ее место и функции в общественной жизни. Исторические этапы развития техники. Закономерные взаимосвязи технологической и социальной эволюции

Современные тенденции гуманизации техники: автоматизация, экологизация, информатизация, эргономизация, эстетизация, их учет в проектировании и производстве.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Иностранный язык для профессиональных целей»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: терминологию своей специальности, а также лексику делового общения; грамматические формы и конструкции изучаемого языка, характерные для научной и профессиональной устной и письменной речи; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке.

Уметь: осуществлять поиск новой информации и осмысливать ее при работе с оригинальной, в том числе со специальной литературой, обзорами, технической документацией по организации производства, новым технологиям, модификации технологий; строить устные контакты в ситуациях повседневного общения; применять различные формы устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии для решения задач профессиональной деятельности.

Владеть (иметь практический опыт): навыками участия в диалоге (беседе), выражения определенных коммуникативных намерений - запрос/сообщение информации; выяснение мнения собеседника, выражение собственного мнения, написания аннотации и реферирования статьи на профессиональные темы; навыками межкультурной коммуникации и межличностного взаимодействия на иностранном языке в профессиональной сфере.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-1 - готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Иностранный язык для профессиональных целей» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» базовой части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 5 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает нормы произношения; лексику терминологического и профессионального содержания; грамматические нормы изучаемого иностранного языка; типовые способы построения высказываний в устной и письменной формах, как на русском, так и на иностранном языках: чтение и перевод профессионально-ориентированной литературы; чтение и реферирование профессионально-ориентированной литературы; устное профессиональное общение.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образова-

тельных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон)

«Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Инновации в технологии продуктов животного происхождения»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: основные технологические процессы, влияющие на формирование пищевых и потребительских свойств готовых продуктов; современные тенденции разработки и проектирования мясных и молочных продуктов, возможности сырьевой базы, вторичные ресурсы в технологии мясных и молочных продуктов; возможности расширения сырьевой базы и ассортимента продукции за счет использования новых видов сырья и материалов; нормативные документы, регулирующие производство и оборот новых видов пищевой продукции; факторы успешности новых продуктов, формы участия потребителей в создании новых видов продукции;

Уметь: адекватно анализировать результаты воздействия технологических процессов на формирование пищевых и потребительских свойств готовых продуктов; находить критерии оценки и успешности нового продукта; обосновывать потребительские свойства нового продукта; формулировать требования к новой продукции и проводить маркетинговые исследования; составлять документы, сопровождающие разработку и постановку на производства новых видов продукции на предприятии в соответствии с требованиями международных стандартов; искать нестандартные пути по по-

держанию имиджа предприятия при разработке новых видов продукции.

Владеть (иметь практический опыт):

способностью оценки экономического и социального вклада технологических процессов при внедрении инновационного продукта; готовность к анализу и критическому осмыслению научно-технической информации в области разработки новых пищевых продуктов; навыками разработки документов, сопровождающих разработку и постановку на производства новых видов продукции на предприятии в соответствии с требованиями международных стандартов; способностью по поддержанию работ, направленных на поддержание имиджа предприятия.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОК-2 - готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 – способность устанавливать требования к документообороту на предприятии

ОПК-5 – способность создавать и поддерживать имидж организации

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Инновации в технологии продуктов животного происхождения» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» базовой части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Актуальные проблемы и основные тенденции в разработке новых видов мясных и молочных продуктов. Уровень инноваций при разработке нового вида продукта. Уровни новизны продукта.

Схема разработки продукта и постановки его на производство: методологическая база разработки новых видов продукции; возможности сырьевой базы для разработки новых видов мясных и молочных продуктов; потребительские свойства продукта и технологические процессы его производства; разработка нормативной документации на продукт и процесс; организационная подготовка производства. Факторы, влияющие на успешность разработки технологии и формирование свойств продукта: сырье и его качество, отработка рецептуры, создание экспериментальных образцов, применение прикладного программного обеспечения для прогнозирования результатов разработки, эстетика в дизайне и эргономичность упаковки, возможности производства – внутренние и внешние, контроль процесса разработки, включая экспертные оценки.

Коммерциализация продукта, запуск продукта и оценка результата.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образова-

тельных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон)

«Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Системы менеджмента качества»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: содержание требований и рекомендаций международных и национальных стандартов на системы менеджмента качества; внутренние и внешние предпосылки формирования системы; этапы разработки системы менеджмента качества на предприятии; принципы менеджмента качества; задачи, решаемые на основе внедрения систем менеджмента качеством, внешние и внутренние преимущества от внедрения систем менеджмента качеством; методы анализа опасных факторов, выявления рисков и управления ими в критических контрольных точках.

Уметь: работать с нормативными документами на системы менеджмента качества; обосновывать целесообразность и преимущества от внедрения систем менеджмента качеством продукции; выявлять потенциальные риски, критические точки (КТ) в технологии продуктов питания животного происхождения; определять предупреждающие и корректирующие действия для устранения рисков или сведения их до допустимого уровня; составлять блок-схемы, описания сырья, продукции в системе ХАССП.

Владеть (иметь практический опыт): навыками работы с документами на системы менеджмента качества; способностью анализировать возможности использования систем менеджмента качеством продукции для решения задач профессиональной сферы; теоре-

тическими, методологическими и практическими основами разработки и внедрения систем управления качеством; навыками использования комплекса технологических, экспертных методов в управлении безопасностью продуктов питания животного происхождения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-4 - способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-9 - способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Системы менеджмента качества» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» базовой части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Цели и задачи систем менеджмента качества, принципы СМК. Процессный подход в системах менеджмента качества, стандарты серии ISO 9000. Системы менеджмента по управлению безопасностью пищевых продуктов: основные опасные факторы и предупреждающие действия идентификация потен-

циального риска или рисков; основные этапы реализации принципов ХАССП. Документация. Документирование системы ХАССП. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300

люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, зашные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Методология науки о пище и питании»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: историю формирования научных представлений, гипотез и теорий в области науки о питании; основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи; основы рационализации питания населения; место и роль специалиста в области пищевых технологий, формировании мировоззрения населения о необходимости рационализации питания

Уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания, а также современные информационные технологии для изучения методологии науки о пище и питании; давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания.

Владеть: современными способами повышения качества и пищевой ценности продуктов питания из сырья животного происхождения; методами математического моделирования при разработке биологически безопасных и сбалансированных продуктов питания; навыками анализа любой системы питания или диеты на ее соответствие концепции рационального питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микро- биологии, техники и технологии продукции животного происхождения;

ПК-6 - способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Методология науки о пище и питании» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Методологические основы науки о питании. Основные понятия нутрициологии и диетологии. Основные пищевые вещества и их роль в питании. Биохимия пищеварения. Уровни ферментной адаптации к пище. Рационализация питания населения. Пути и методология. Приоритеты государственной политики здорового питания населения России на федеральном и региональном уровнях. Пищевой рацион современного человека. Основные группы пищевых продуктов. Формула пищи XXI века. Нормы потребления в основных пищевых веществах и энергии. История развития науки о пище во взаимосвязи с фундаментальными науками. Вклад естественнонаучных открытий в развитие науки о питании. Роль открытий в области химии белка для становления науки о питании. Открытия в области строения и свойств макро- и микронутриентов. Риски, связанные с питанием. Контаминация пищи, нарушение

структуры питания. Контаминанты. Антиалиментарные факторы питания. Пищевые добавки, их роль в современной индустрии питания. Основные нарушения в питании населения России. Безопасность пищевых продуктов. Концепции и системы питания. Классические и альтернативные теории питания. Место и роль специалиста в области пищевых технологий, в формировании мировоззрения населения о необходимости рационального питания. Системы питания, учитывающие многофакторность воздействия рационов питания. Новые подходы к созданию современных продуктов питания: функциональные, лечебно-профилактические продукты. Нетрадиционные системы питания: вегетарианство, раздельное питание и др. Анализ этих систем с точки зрения теорий сбалансированного и адекватного питания. Необходимость критического отношения к вновь возникающим системам и диетам питания.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации ин-

валида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Управление качеством продукции»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: современные методы прогнозирования и обеспечения заданного уровня качества пищевой продукции, используемые на различных этапах её жизненного цикла; методологию оценки уровня качества продукции.

Уметь: применять методы прогнозирования и обеспечения заданного уровня качества пищевой продукции.

Владеть: методами прогнозирования и обеспечения заданного уровня качества пищевой продукции; методами оценки уровня качества продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-3 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микро- биологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Управление качеством продукции» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Показатели качества продукции как основная категория оценки потребительской ценности продукции: классификация показателей качества продукции в зависимости от способа выражения, характеризующих свойств, способа выражения результатов, принципы ранжирования показателей качества.

Органолептические методы в системе оценки качества продукции.

Алгоритм оценки уровня качества: формулирование цели, принципы выбора базового образца и показателей для оценки уровня качества продукции. Методы оценки уровня качества продукции – дифференциальный, комплексный, смешанный. Характеристика методов оценки уровня качества, их возможности. Коэффициенты весомости в системе оценки уровня качества продукции

Характеристика основных статистических методов контроля и их места в системе управления качеством пищевой продукции – контрольный листок, контрольные карты, гистограммы, диаграмма Парето, диаграмма Исикавы, метода стратификации, диаграмма разброса. Технология развертывания функций качества на стадии проектирования продукции Принципы системного управления качеством продукции. Эволюция систем управления качеством продукции. Национальные системы управления качеством продукции

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образова-

тельных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон)

«Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Бизнес-планирование»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: цели, принципы, функции, объекты бизнес-планирования; стратегии пищевого предприятия, риски; источники получения информации для разработки бизнес-плана и стратегий, направленных на улучшение имиджа

Уметь: применять полученные знания для разработки самостоятельно и в составе команды бизнес-планов и проектов; на основе типовых методик рассчитывать основные экономические и финансовые показатели в сфере бизнес - планирования; составлять бизнес-план с учетом полученной информации

Владеть: навыками разработки самостоятельно и в составе команды бизнес-планов; навыками использования типовых методик расчета экономических и финансовых показателей в сфере планирования; навыками составления бизнес-плана с учетом полученной информации

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-2 - готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие материальными и финансо-

выми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-5 - создавать и поддерживать имидж организации;

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Бизнес-планирование» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Сущность, значение и место бизнес-планирования в управлении предприятием. Организация процесса бизнес-планирования. Стадии бизнес-планирования. Возможности и проблемы бизнес-планирования в России. Типы бизнес-проектов. Понятие бизнес-плана, его цель и виды. Стратегическое планирование и бизнес-план. Функции бизнес-плана в управлении предприятием. Отличия бизнес-плана от других плановых документов. Информационное обеспечение бизнес-плана. Описание бизнеса. Анализ отрасли и рынка сбыта. Маркетинговые исследования потенциальной целевой аудитории и спроса. Характеристика потенциальных инвесторов и их возможностей.

Основные разделы бизнес-плана: резюме, истории бизнеса (организации, отрасли), характеристика организации, описание бизнес-идеи, анализ бизнес-среды,

план маркетинга, производственный план, организационный план, финансовый план, оценка эффективности и окупаемости проекта, оценка и страхование риска
Основные этапы бизнес-планирования. Бизнес-идея. Методы и источники сбора информации. Методика составления бизнес-плана. Общие требования к бизнес-плану. Экспертиза бизнес-плана. Презентация бизнес-плана как способ поиска партнеров-инвесторов. Финансирование проекта. Стадии реализации бизнес-плана. Сопротивление новациям, их выявление и управление ими. Контроль за реализацией бизнес-плана.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Теоретические основы холодильной
технологии продуктов животного
происхождения»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать:

перспективные задачи техники и технологии низких температур в 21 веке при разработке конкурентоспособных концепций; теоретические аспекты холодильной обработки продуктов животного происхождения

Уметь:

формировать политику предприятия и разрабатывать конкурентоспособные технологии, обосновывать выбор перспективных способов холодильных систем, хранения, транспортировки продукции животного происхождения; обосновывать параметры и условия холодильного хранения продуктов животного происхождения;

Владеть:

навыками формирования политики предприятия, методами расчетов технологических и теплофизических параметров холодильной обработки; современными способами сохранения качества готовых продуктов в период хранения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия;

обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является обязательной дисциплиной.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина изучает пищевые продукты животного происхождения как объекты консервирования холодом и другими альтернативными способами. Рассматриваются вопросы по состоянию влаги в пищевых продуктах, изменения их теплофизических, электрических и структурно-механических характеристик под действием низких температур, а также общие характеристики теплофизических процессов, способы и режимы холодильной обработки пищевых продуктов.

В холодильной технологии рассматриваются технологические режимы холодильного консервирования на базе особенностей протекания биохимических, микробиологических и биофизических процессов в объектах с учетом индивидуальных особенностей каждой груп-

пы продуктов животного происхождения, продолжительности хранения и потребительского назначения.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих

устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Защита интеллектуальной собственности
и патентование»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: законы Российской Федерации, защищающие объекты интеллектуальной собственности, и основные положения правовой защиты объектов интеллектуальной собственности; структуру МКИ; понятие товарного знака, как средства индивидуализации; виды товарных знаков;

виды и объекты интеллектуальной собственности; понятие и значение авторского права, патентного права, права и обязанности авторов и владельцев объектов интеллектуальной собственности, способы защиты прав авторов и владельцев интеллектуальной собственности;

современный уровень науки и техники в области профессиональной деятельности;

правила оформления заявочных материалов на правовую охрану объектов интеллектуальной собственности.

Уметь: определять индекс МКИ новых изобретений; проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности; определять показатели технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

классифицировать объекты интеллектуальной собственности; выявлять объекты интеллектуальной собственности для их правовой охраны; анализировать структуру описания изобретения (полезной модели);

проводить поиск аналога и прототипа, используя базы данных и информационно-справочные системы; оформлять права на объекты интеллектуальной собственности; грамотно предотвращать нарушения прав интеллектуальной собственности и осуществлять действия по защите прав интеллектуальной собственности от недобросовестной конкуренции и др.;

использовать углубленные теоретические и практические знания, которые находятся на передовом рубеже науки техники в области профессиональной деятельности; разрабатывать заявки на изобретения, полезную модель, товарные знаки и промышленные образцы.

Владеть: навыками патентного поиска и исследования патентной, научно-технической и информационной документации для обеспечения новизны, высокотехнического уровня и конкурентоспособности разрабатываемого объекта техники и технологии;

практическими навыками решения вопросов в области создания и правовой охраны интеллектуальной и промышленной собственности в сфере профессиональной деятельности;

практическими навыками в определении классификационных индексов МПК;

навыками в оформлении материалов заявок на выдачу охраняемых документов на объекты интеллектуальной собственности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-2 - способность использовать в практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для

достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности

ПК-4 - способность и готовность применять знания современных методов исследований

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения

ПК-7 - способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина *«Защита интеллектуальной собственности и патентование»* относится к вариативной части программы магистратуры и изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е. или 108 академических часа.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Понятие интеллектуальной собственности. Объекты интеллектуальной собственности. Авторское право, смежные права, интеллектуальная промышленная собственность. Изобретение. Права изобретателей и правовая охрана изобретений. Заявка на изобретение и её экспертиза. Правовая охрана полезной модели. Товарные знаки. Заявка и экспертиза заявки на товарный знак. Права владельцев и правовая охрана товарных знаков. Промышленные образцы. Заявка на промышленный образец и её экспертиза. Права владельцев и правовая охрана промышленных образцов.

Описание материально-технической базы (в т.ч. программного обеспечения), рекомендуемой для

адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «Эл-Нот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Актуальные технологии мяса и мясных продуктов»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: ассортимент продукции современных предприятий мясной промышленности, основные тренды в формировании ассортимента; основные признаки нестандартных ситуаций место в производстве, формы ответственности за принятие решений; варианты технологических схем производства мяса и мясных продуктов в зависимости от уровня специализации, мощности предприятий; современные проблемы технологии производства мяса и мясных продуктов; инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов;

Уметь: обосновывать предложения по структуризации ассортимента продукции с целью сокращения расхода сырья, материалов, затрат, повышения производительности труда в организации, улучшения имиджа предприятия; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции на основе комплексного использования ресурсов мясной отрасли и нетрадиционных сырьевых источников; осваивать технологии новой конкурентоспособной продукции; принимать адекватные решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; определять участки технологического процесса,

нуждающиеся в модернизации; обосновывать и аргументировать необходимость внесения изменений в технологическую схему с использованием знаний передовых отечественных и зарубежных технологий колбасных изделий, полуфабрикатов, изделий из мяса; вносить и утверждать изменения в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства;

Владеть (иметь практический опыт): теоретическими знаниями в объеме, позволяющими принимать адекватные решения в нестандартных ситуациях ; навыками разработки мероприятий по снижению затрат и потерь в технологическом процессе производства мяса и мясных продуктов; навыками оценки новой информации применительно к условиям производства.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОК-2 - готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Актуальные технологии мяса и мясных продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 12 з.е.
Краткая аннотация содержания дисциплины

Структура ассортимента мяса и мясных продуктов. Сырьевые ресурсы для производства мяса в России. Состояние рынка мясопродуктов и перспективы его развития. Основные тренды в развитии ассортимента мясной продукции. Приоритетные направления в стратегии развития мясной промышленности.

Производство колбасных изделий. Классификация ассортимента колбасных изделий. Подготовка мясного сырья, способы жиловки мяса, предподготовка мяса для колбасных изделий

Технология производства вареных, полукопченых и варено-копченых колбас, колбас из термически обработанного сырья. Технология производства отдельных видов колбас с выдержкой мяса в посоле и без выдержки, из замороженного мяса, на основе тонкоизмельченной структуры. Изготовление и применение искусственного шпика.

Технология производства ферментированных колбас. Особенности производства сухих, полусухих колбас и ферментированных колбас с мажущей консистенцией. Технология сырокопченых полусухих колбас с использованием стартовых культур микроорганизмов, с ГДЛ. Управление процессом созревания ферментированных колбас с использованием современной техники.

Производство цельномышечных и реструктурированных продуктов. Инновационные технологии производства цельномышечной продукции. Технология производства ветчины в форме и в оболочке. Принципы реструктурирования изделий.

Производство полуфабрикатов. Классификация ассортимента мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Современные тенденции в технологии производства полуфабрикатов - расширение ассортимента, увеличение выхода, улучшение качественных характеристик, получение полуфабрикатов высокой степени готовности, увеличение сроков хранения. Частные технологии отдельных видов полуфабрикатов – крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, фаршированных, замороженных в тесте, рубленых. Упаковка и хранение полуфабрикатов

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и ви-

дов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Техника и технология молочной
промышленности»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать:

закономерности регулирования взаимодействия личности и коллектива на производстве; основы принятия организационно-управленческих решений в т.ч. в нестандартных ситуациях; ассортимент продукции современных предприятий молочной промышленности, основные тренды в формировании ассортимента в свете решения проблем здорового и специализированного питания; принцип действия, назначение, типы технологического оборудования для производства молочных продуктов; правила подбора технологического оборудования, составление системы машин, теоретические основы физико-химических, микробиологических процессов в отрасли, эффективные методы обработки сырья

Уметь:

анализировать поведение личности и коллектива на производстве и использовать на практике знания межличностных отношений при выполнении производственных задач на предприятии, в т.ч. в нестандартных ситуациях; разрабатывать эффективную политику в области формирования ассортимента, мероприятия по модернизации, совершенствованию технологических процессов на основе рационального и комплексного использования сырья; составлять систему машин и вы-

полнять технологические схемы для формирования технологических линий производства молочных продуктов. Собирать, обрабатывать данные, пользуясь современными информационными технологиями с интерпретированием их в соответствии с конкретной практической проблемой. Обосновывать технологические режимы производства с целью формирования показателей качества молочных продуктов в соответствии с ГОСТ. Регулировать показатели качества продуктов в зависимости от технических и технологических факторов производства

Владеть:

приемами принятия решений при выполнении профессиональных задач в т.ч. в нестандартных ситуациях; навыками разработки мероприятий по снижению затрат и потерь в технологическом процессе производства; навыками работы на оборудовании различных типов и назначения для производства молочных продуктов; методами технологических, практических расчетов, экономической эффективности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОК-2 - готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «**Техника и технология молочной промышленности**» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 12 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Направления и мощности по переработке сырья на молочные продукты по отраслям. Анализ современного состояния и нормативно - методологического обеспечения молочной отрасли России, рынка молочных продуктов. Теоретические и научные концепции по конкурентоспособным технологиям, биохимическим и микробиологическим основам производства молочных продуктов, их ассортимент, диетические и лечебные свойства. Изложены данные по составу и свойствам, пищевой и биологической ценности. Рассматриваются технологические схемы производства, аппаратное оформление процесса переработки молока на продукты и применение современных высокоэффективных технологий обработки сырья.

Технологические особенности производства жидких и структурированных молочных продуктов обогащенных биологически активными веществами; новые технологии в производстве молочных продуктов пробиотической направленности, с широким спектром антимикробной активности. Изложены особенности технологии свежих, ферментированных и низколактозных

напитков, десертных продуктов на основе сыворотки. Изложены принципы и научные подходы в современной технике и технологии.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих

устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Технологическое проектирование предприятий
мясной промышленности»»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: основные теоретические и практические способы реализации современных технологий производства; состав основных и вспомогательных производств предприятий мясной промышленности различной специализации и мощности; основные требования к проектированию генеральных планов, производственных процессов в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами, требованиями противопожарной безопасности, охраны труда, правил техники безопасности, производственной санитарии; строительные нормы и правила; понятия реконструкции, расширения, технического перевооружения и модернизации производства; действующие стандарты, правовые и нормативные документы.

Уметь: обосновывать технологический эффект применяемых способов обработки сырья и отходов производства; осуществлять подготовку исходных данных для проектирования, пользоваться нормативной и справочной литературой; рассчитывать потребность в сырье, материалах, энергии и оборудовании; пользоваться прикладными программами при выполнении чертежей; обосновывать с технико-экономической позиции целесообразность реконструкции и модернизации действующих цехов и участков.

Владеть (иметь практический опыт): методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции, повышения эффективности работы предприятий; методикой расчета расхода сырья, материалов, заготовок, энергоресурсов; способностью составлять график работы оборудования с целью организации ритмичной работы производства; навыками разработки норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбора технологического оборудования предприятий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;

ПК-8 - готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «*Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности*» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Правила и нормы технологического проектирования предприятий инновационного типа, малых модульных предприятий и семейных ферм, специализированных предприятий. Нормативные документы в области проектирования предприятий.

Стадии технологического проектирования. Особенности формирования ассортимента, выбора и обоснования технологических схем производства продукции в зависимости от специализации, мощности предприятия и обеспечения комплексной переработки сырья.

Типы предприятий мясной промышленности. Назначение и состав основных и вспомогательных производств. Особенности проектирования вспомогательного производства в зависимости от типа и мощности.

Принципы проектирования генплана предприятия. Нормативная и техническая документация, устанавливающая требования к проектированию генеральных планов. Особенности проектирования вспомогательного производства в зависимости от типа и мощности.

Реконструкция предприятий мясной отрасли. Виды и назначение реконструкции. Анализ действующих технологических схем с целью изменения технологического потока. Разработка проектов реконструкции и проектов технического перевооружения.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образова-

тельных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон)

«Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Научно-практические основы технологии мяса и
мясных продуктов»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать факторы и механизмы формирования качества мясного сырья в процессе созревания, технологической обработки и хранения; научные основы и современные способы повышения эффективности технологических процессов обработки и хранения мяса и мясных продуктов;

Уметь: прогнозировать изменение качества сырья в зависимости от условий производства, способов выполнения технологических процессов и условий хранения

Владеть: навыками научного обоснования решений, по оптимизации и модернизации технологических процессов с учетом качества мясного сырья.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Научно-практические основы технологии мяса и мясных продуктов» относится к блоку 1

«Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Структура показателей, формирующих качество мясного сырья; факторы, влияющие на формирование показателей качества на стадии производства, созревания, хранения переработки; физические, химические, биохимические способы повышения качества мясного сырья; влияние технологических процессов на качество сырья и продукции; современные способы модификации качества мясного сырья.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специ-

альные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Физико-химические и микробиологические
основы производства молочных продуктов»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать закономерности физико-химических процессов, механизмы биохимических и микробиологических процессов в основе производства молочных продуктов;

Уметь: обосновывать технологические параметры производства с целью формирования видовых особенностей молочных продуктов; применять в производственно-технологической деятельности и научных исследованиях знания в области современных проблем науки и техники;

Владеть: методами регулирования технологических параметров производства в соответствии с конкретными производственными условиями.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Физико-химические и микробиологические основы производства молочных продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Микробиология сырого молока. Физико-химические и биохимические изменения молока при хранении и переработке. Закваски. Микробиология кисломолочных продуктов. Перспективные способы приготовления и применения заквасок. Продукты, приготовления с использованием различных видов заквасок, в т.ч. многокомпонентных. Физико-химические и биохимические изменения молока при производстве кисломолочных продуктов. Кислотная коагуляция и гелеобразование казеина. Влияние факторов на брожение лактозы и коагуляцию казеина. Микробиологические аспекты производства сыров. Значение микроорганизмов в сыроделии. Сыропригодность молока. Развитие микробиологических процессов при производстве сыра. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра. Особенности биохимических процессов при созревании различных видов сыров. Способы ускорения процессов созревания сыров. Микробиология масла. Бактериальная закваска для кисло сливочного масла и биологическое сквашивание сливок. Химические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла. Физико-химические процессы при производстве молочных консервов. Принципы консервирования молочного сырья. Влияние технологических

факторов на формирование основных качественных характеристик молочных консервов.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих

устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Современные технологии производства и переработки мяса птицы»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать особенности состава и свойств мяса птицы, технологию переработки, современные проблемы формирования качества мяса птицы и его переработки

Уметь: обосновывать рациональные схемы переработки мяса птицы; пользоваться современной научной и производственной аппаратурой, формулировать требования к качеству готовой продукции

Владеть: навыками экспериментальных исследований оценки качества готовой продукции из мяса птицы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-5 - способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Современные технологии производства и переработки мяса птицы» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Правовые и нормативные документы, регулирующие производство и переработку мяса птицы: Правовые и нормативные документы, регулирующие производство и переработку мяса птицы. Технология промышленного производства мяса птицы. Требования к птице для переработки; требования к качеству и безопасности готовой продукции - мясу птицы в тушках, частям тушки от разделки, субпродукта. Дефекты мяса птицы, причины их появления. Классификация мероприятий по предупреждению и сокращению дефектов мяса птицы. Современные технологии выращивания и доставки птицы, международный и отечественный опыт.

Групповой ассортимент продукции из мяса и субпродуктов птицы, факторы, влияющие на его формирование. Принципы сортировки готовой продукции, современные технологические решения по увеличению производства продукции из мяса птицы. Новые и перспективные виды продукции из мяса птицы. Ассортимент продуктов детского питания из мяса птицы.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического

развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация **к рабочей программе дисциплины** **«Основные направления и перспективы научных исследований в молочной промышленности»**

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: основные нормативные документы в области переработки молочного сырья и обеспечения качества молочной продукции; современные проблемы и достижения науки, передовой технологии в области переработки молока; особенности технологий новых молочных продуктов;

Уметь: применять основные директивные документы развития молочного производства; ориентироваться в основных научных проблемах производства молочных продуктов и осуществлять поиск решений современных задач в сфере технологической деятельности; разрабатывать техническую документацию на новые виды молочной продукции;

Владеть: методикой разработки мероприятий, обеспечивающих выполнение требования нормативных документов на молочном предприятии; средствами решения основных научных проблем производства молочных продуктов; способностью оценивать инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий молочных продуктов;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-4 - способность устанавливать требования к документо-обороту на предприятии;

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-9 - способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области дальнейшей их производственной деятельности по технологии производства и переработки молока.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Основные направления и перспективы научных исследований в молочной промышленности» относится к вариативной части блока 1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» квалификация «магистр») и является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.
Вид промежуточной аттестации – зачет.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Концепция развития отечественной молочной промышленности: цельномолочной, маслодельной, сыродельной, молочно-консервной и производства продуктов детского питания. Создание молочных продуктов целевого назначения, в том числе лечебно-профилактического. Продление сроков хранения цельномолочных продуктов. Интенсификация процессов производства натуральных сыров. Улучшение консистенции сливочного масла, регулирование его жирно-

кислотного состава. Развитие технологий фракционирования молока и молочного сырья. Мембранные методы разделения молочного сырья при производстве различных видов молочных продуктов. Технологии глубокой переработки сыворотки. Использование обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки в производстве продуктов питания. Создание ресурсосберегающих технологий по замкнутому и законченным циклам производства. Ресурсосберегающие технологии натуральных и плавленых сыров, сливочного масла. Разработка технологий пищевых и кормовых продуктов из вторичного молочного сырья. Основные тенденции развития современной технологии и биотехнологии. Создание новых видов микробиологических препаратов. Перспективные направления биотехнологических решений: селекция новых групп микроорганизмов и использование их в производстве продуктов нового поколения; технологии на основе микробного синтеза и использования ферментных препаратов.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по

результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих): специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm.

Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Технологические аспекты использования
белковых препаратов и пищевых добавок в
производстве мяса и мясных продуктов»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать: законодательную и нормативную базу использования пищевых добавок и белковых препаратов в технологии мясных продуктов; состав и особенности использования пищевых добавок и белковых препаратов при реализации частных технологий мясных продуктов; преимущества и риски от использования пищевых добавок и белковых препаратов в технологии мясных продуктов.

Уметь: применять документы и законодательной базы в области применения пищевых добавок при решении задач производственной сферы; обосновывать выбор пищевых добавок и белковых препаратов, исходя из конкретной научной и производственной задачи; оценивать технологическую и экономическую эффективность от использования добавок и белковых препаратов; обосновывать выбор ингредиентов при разработке и реализации частных технологий мясных продуктов на основе оценки соотношения рисков и преимуществ от их использования.

Владеть: навыками работы с документами законодательной и нормативной базы, регулирующими оборот и применение пищевых добавок, при решении задач производственной сферы; технологическими приемами использования различных ингредиентов при

производстве мясных продуктов; навыками использования ингредиентов с целью корректировки технологических свойств сырья и повышения качества готовой продукции; навыками выбора и оценки рисков и преимуществ от использования белковых препаратов и пищевых добавок в частных технологиях мясных продуктов

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОПК-4 - способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ПК-3 способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-9 - способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Технологические аспекты использования белковых препаратов и пищевых добавок в производстве мяса и мясных продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы магистратуры, является дисциплиной по выбору.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Пищевые добавки различных функциональных классов, разрешенные к применению в технологии мяса и мясных продуктов, сравнительная характеристика пищевых добавок, особенности применения, механизм действия; особенности применения при изготовлении продукции по национальным и международным стандартам, в технологии специализированных видов продукции. Риски от использования пищевых добавок. Ассортимент, состав и способы использования белковых препаратов в частных технологиях мясных продуктов.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Бережливое производство»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать:

принципы и инструменты бережливого производства; виды потерь, имеющих место в производственном процессе

Уметь:

применять принципы и инструменты бережливого производства в соответствии с задачами профессиональной сферы; выполнять анализ производственного процесса для выявления потерь в производственном процессе изготовления мяса и мясной продукции; генерировать идеи при решении практических задач для оптимизации производственных процессов изготовления мяса и мясной продукции.

Владеть (иметь практический опыт):

навыками применения принципов и инструментов бережливого производства в соответствии с задачами профессиональной сферы; навыками и методами выявления потерь в производственном процессе изготовления мяса и мясной продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ОК-2 - готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ПК-2 - способность использовать в практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности

ПК-3 - способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Бережливое производство» относится к вариативной части программы магистратуры, является факультативом.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Основные понятия и инструменты бережливого производства. Условия успешного внедрения принципов бережливого производства. Опыт применения на предприятиях отрасли Основные виды потерь и их характеристика: перепроизводство, ожидание, запасы, излишняя транспортировка, излишнее перемещение людей, брак, излишняя обработка, неиспользованный человеческий потенциал Организация рабочего места в соответствии с системой 5S: назначение системы, компоненты системы, методология и использование системы 5S. Алгоритм реализации плана 5S, состав действий при реализации плана в зависимости от места реализации.

Визуализация в системе 5S Стандартные операционные процедуры. Стандартизированная работа. Стандарт. Определение. Цели и проблемы, решаемые стандартизацией. Модель PDCA как основа для улучшения стандарта.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем OnyxSwing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное

освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Аннотация **к рабочей программе дисциплины** **«Проектирование предприятий молочной про-** **мышленности»**

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

Знать:

принципы работы и подбора, размещения технологического оборудования для реализации технологических процессов; нормы проектирования технологических процессов и их организации на предприятиях молочной промышленности с учетом потребностей сырья, материалов и энергоресурсов.

Уметь:

грамотно использовать технологическое оборудование и приборы контроля при проектировании технологических процессов; применять соответствующие нормативы при проведении материальных и инженерных расчетов.

Владеть:

методикой разработки системы машин для обеспечения эффективной работы технологических линий производства молочных продуктов; алгоритмами необходимых технологических и инженерных расчетов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося:

ПК-1 способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями ОПОП);

ПК-8 - готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем

технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Проектирование предприятий молочной промышленности» относится к вариативной части блока 1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» квалификация «магистр»).

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Современные направления в проектировании, состояние и перспективы строительства и реконструкции. Внедрение научно-технических разработок в проекты строящихся и реконструируемых предприятий.

Классификация предприятий молочной промышленности по мощности и производственному профилю, современное состояние и перспективы развития. Технико-экономическое обоснование проекта. Режим работы, расчет номинальной сменной и годовой мощности проектируемого (расширяемого) предприятия. Выбор ассортимента продукции для удовлетворения спроса населения и полной переработки заданного объема сырья. Составление схемы переработки сырья, обоснование выбора технологических схем, блок-схем их описание и техническое оснащение. Основные тре-

бования к генеральным планам. Основные технико-экономические показатели генплана. Планировка и застройка территории предприятий с учетом требований охраны окружающей среды. Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства. Схема направлений переработки молока. Расчеты сырья и готовой продукции. Обоснование технологических процессов и режимов. Производственный контроль. Подбор технологического оборудования. Расстановка и привязка основного технологического оборудования в цехах молочного предприятия. Классификация основных помещений предприятий молочной промышленности. Классификация вспомогательных помещений предприятий молочной промышленности. Конструктивные решения и расчет элементов зданий. Холодоснабжение, теплоснабжение, электроснабжение. Организация санитарной обработки технологического оборудования. Экологическая безопасность.

Описание материально-технической базы (в т. ч. программного обеспечения), рекомендуемой для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается Кемеровским государственным университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержа-

щиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.

Для лиц с нарушением зрения (слепых и слабовидящих):

специализированное мобильное рабочее место «ЭлНот 301»: ноутбук с предустановленным программным обеспечением (Jaws, Magic, Openbook, MS Office) и видеоувеличителем Onyx Swing-arm. Обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, для выполнения заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств, задания для выполнения оформляются увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушением слуха:

беспроводной звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования: радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ» РМ-3-1 (ИП): микрофон, заушные индукторы, индукционная петля.

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата:

клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом (вертикальный джойстик), беспроводной мыши трекбол для ПК Logitech M570.

Письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

