

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.22 ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА
Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация выпускника: **Бакалавр**

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Инженерная и компьютерная графика относится к базовой части блока Б1. Базируется на знаниях обучающихся, полученных ими на уроках геометрии и черчения в средних школах или иных учебных заведениях и связана с дисциплинами: общие принципы проектирования предприятий пищевой промышленности, процессы и аппараты пищевых производств, оборудование предприятий по переработке растительного сырья с основами проектирования, проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности. Дисциплина экология изучается на 1 курсе в 1 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Использует на практике способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.1 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе Информационной и библиографической культуры ОПК-1.2 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий	Знания: ОПК-1.1/Зн1 информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Умения: ОПК-1.1/Ум1 решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Навыки: ОПК-1.1/Нв1 квалифицированно использовать информационные и библиографические культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов	ПК-25.3 Использует использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандарт-	Знания: ПК-25.3/Зн1 методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и

на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	ных пакетов автоматизированного проектирования и исследований ПК-25.1 Использует основные принципы математического моделирования процессов и объектов; ПК-25.2 Пользуется основными пакетами прикладных программ, облегчающих выполнение инженерных расчётов	исследований Умения: ПК-25.3/Ум1 применять в своей деятельности использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований Навыки: ПК-25.3/Нв1 применения математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
---	--	--

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1

1. Теория построения чертежа.

Предмет инженерная и компьютерная графика. История инженерной графики, место дисциплины в инженерной деятельности. Функция чертежа, основные свойства чертежа - информативность и обратимость. Современные подходы к выполнению чертежей.

2. Аппараты проецирования.

Способы изображения пространственных объектов на поверхности и плоскости. Определение аппарата проецирования. Центральное проецирование. Параллельное проецирование. Ортогональное проецирование. Образование трёхкартинного чертежа. Чертёж Монжа.

Модуль 2

3. Основные стандарты ЕСКД, Правила выполнения чертежей. Единая система конструкторской документации. Этапы разработки изделий. Виды конструкторской документации. Правила выполнения КД. Основные стандарты, используемые при выполнении КД. Рабочий чертёж и сборочный чертёж.

4. Проекционное черчение. Правила выполнения чертежа детали. Расположение видов. Выбор масштаба. Нанесение размеров на чертёж. Оформление рабочих чертежах.

Модуль 3

5. Системы автоматизированного проектирования. САД – системы, система автоматизированного проектирования КОМПАС.

6. Компьютерная графика. Интерфейс программы КОМПАС. Настройка рабочего пространства, виды документов КОМПАС, назначение и их основные свойства. Создание и редактирование геометрических объектов. Размеры. Элементы оформления.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено использование в учебном процессе проведение занятий в виде анализа ситуации и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	1	Аппараты проецирования	Практические занятия	Анализ применимости аппаратов проецирования при выполнении изображений
2	2	Перспективы развития САПР, совместимость различных САД - систем	Лабораторная работа	Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссий

5 Контроль успеваемости

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций (таблица заполняется по каждой компетенции и индикатору достижения)

Компетенция ОПК-1. способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ИДК - ОПК-1.1. Использует на практике способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библио-графической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено		Зачтено	
Знания	ОПК-1.1/Зн1 информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Отсутствие или фрагментарное знание информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Неполное знание информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	В целом сформированное знание информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Сформированное систематическое знание информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Умения	ОПК-1.1/Ум1 решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Отсутствие или фрагментарное умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Неполное умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	В целом сформированное умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Сформированное систематическое умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Навыки	ОПК-1.1/Нв1 квалифицированно использовать информационные и библио-графические	Отсутствие или фрагментарное владение квалифицированным использованием информационных	Неполное владение квалифицированным использованием информационных и библио-	В целом сформированное владение квалифицированным использованием информационных	Сформированное систематическое владение квалифицированным использованием инфор-

	культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	и библио-графических культур с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	графических культур с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	и библио-графических культур с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	мационных и библио-графических культур с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
--	---	---	--	---	---

Компетенция ПК-25. готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

ИДК - ПК-25.3. Использует использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
		Не зачтено	Зачтено		
Знания	ПК-25.3/Зн1 методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отсутствие или фрагментарное знание методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Неполное знание методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	В целом сформированное знание методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Сформированное систематическое знание методов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
Умения	ПК-25.3/Ум1 применять в своей деятельности математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отсутствие или фрагментарное умение применять в своей деятельности математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Неполное умение применять в своей деятельности математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	В целом сформированное умение применять в своей деятельности математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Сформированное систематическое умение применять в своей деятельности математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
Навыки	ПК-25.3/Нв1 применения математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отсутствие или фрагментарное владение применением математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Неполное владение применением математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	В целом сформированное владение применением математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Сформированное систематическое владение применением математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

	зированного проектирования и исследований	дартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	зированного проектирования и исследований	пакетов автоматизированного проектирования и исследований	стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
--	---	---	---	---	---

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-й балльной системе	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
	Не зачтено		Зачтено	

2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал знание теории, видение логической структуры и закономерностей науки, хорошее осмысление основных вопросов проблемы, умеет при этом раскрывать основные понятия на различных примерах. Ответ по форме относительно логичен, содержателен
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», средний уровень	Обучающийся способен применять полученные знания на практике, понимает содержание дисциплины (темы), знает, может объяснить, пересказать и обладает представлением о дисциплине. При ответе обучающегося выявились неполное знание основных понятий в области изучаемой учебной дисциплины.
«неудовлетворительно», низкий уровень	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины
Результат зачета	Использует на практике основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Использует средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их производства продукции питания
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.В.01 Практические основы финансовой грамотности
 Направление подготовки:
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
 Профиль подготовки:

Технология мясных и молочных продуктов
Квалификация (степень) выпускника:
Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока ФТД. Факультативы учебного плана направления подготовки «Продукты питания животного происхождения». Связана с дисциплиной «Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности», «Системный анализ», и базируется на компетенциях, полученных при изучении данной дисциплины

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения дисциплины «Бизнес-планирование», «Производственный учет и отчетность», подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре на очном обучении и заочном обучении.

**2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 19.03.03
Продукты питания животного происхождения**

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-3 Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3.1 Использует основы экономических теорий и систем, бизнес-планирование в экономике предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Знания: ОК-3.1/Зн.1 знание теоретических основ экономических знаний; ОК-3.1/Зн.2 основы бизнес-планирования предприятий по производству продуктов питания животного происхождения Умения: ОК-3.1/Ум.1 раскрывать сущность базовых экономических терминов и понятий; ОК-3.1/Ум.2 применять в профессиональной деятельности основы бизнес-планирования для организации деятельности предприятий переработки мяса и молока; Навыки: ОК-3.1/Нв1 применения экономических знаний в организации реализации продукции предприятий переработки мяса и молока ОК-3.1/Нв2 применения в профессиональной деятельности основы бизнес-планирования деятельности цехов предприятий по производству продуктов питания животного происхождения

3 Содержание разделов дисциплины

1. Финансовые услуги. Инструменты сбережения и инвестирования.
2. Банковский сберегательный вклад.
3. Кредит: основные правила использования кредитов.
4. Расчётно – кассовые операции.
5. Инвестиции.
6. Налоги.
7. Страхование.
8. Пенсии.
9. Финансовое мошенничество.
10. Личное финансовое планирование.
11. Создание собственного бизнеса.

4 Образовательные технологии

. С целью реализации у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено использование в учебном процессе проведение занятий в виде решения ситуационных задач.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине практические основы финансовой грамотности осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение практических занятий; проверку текущих домашних занятий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль предполагает оценку тестового контроля.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.24 Организация производства и предпринимательство

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация производства и предпринимательство» относится к базовой части блока дисциплин Б1.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций, она основывается на диалектико-материалистическом методе научного познания, опирается на социальную адаптацию и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности Экономика отрасли, Практические основы финансовой грамотности.

Овладение основами организации производства и предпринимательства в полном объеме достигается при условии, что обучающиеся обладают определенным объемом знаний по перечисленным выше дисциплинам. Последующая дисциплина по связям компетенций: Б1.О 24. Бизнес-планирование.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре очного и заочного обучения

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ООП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК -3 Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК -3.1 Способен понимать смысл экономических знаний	Знания: ОК-3.1/Зн1 теоретических основ экономических знаний; ОК-3.1/Зн2 сущности и особенностей применения экономических знаний на предприятиях переработки мяса и молока; Умения: ОК-3.1/Ум1 раскрывать сущность базовых экономических терминов и понятий; ОК-3.1/Ум2 применять экономические знания для организации деятельности предприятий переработки мяса и молока; Навыки: ОК-3.1/Нв1 применения экономических знаний в организации деятельности предприятий переработки мяса и молока ОК-3.1/Нв2 формулировки выводов по применению экономических знаний при организации деятельности предприятий переработки мяса и молока;
	ОК -3.2 Способен применять экономические знания в сфере деятельности предприятий переработки мяса и молока	Знания: ОК-3.2/Зн1 основ экономических знаний; ОК-3.2/Зн2 методов применения экономических знаний; Умения: ОК-3.2/Ум1 применять экономические знания при организации деятельности предприятий переработки мяса и молока;

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
		<p>ОК-3.2/Ум2 анализировать текущие экономические показатели деятельности предприятий переработки мяса и молока</p> <p>Навыки:</p> <p>ОК-3.2/Нв1 владения методами применения экономические знаний для анализа деятельности предприятий переработки мяса и молока;</p> <p>ОК-3.2/Нв2 формулировки выводов по результатам применения экономических знаний при анализе деятельности предприятий переработки мяса и молока;</p>

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Организация производства

1. Организация производственного процесса.

Организация производства: понятие, принципы, формы. Производственная, организационная и коммерческая структуры предприятия. Производственный процесс. Производственный цикл. Сырьевая база и ее составные части. Требования к Обеспечению перерабатывающих предприятий сырьем. Поточное производство.

Производственная программа и производственные мощности.

2. Формы организации производства.

Концентрация и специализация производства. Комбинирование производства.

Кооперация и интеграция. Организационная, техническая, конструкторская, технологическая подготовка производства.

3. Основы формирования коллектива и организации трудовых процессов.

Кадровое планирование. Установление требований к руководителю.

Изучение морально-психологических аспектов создания работоспособного коллектива.

Выбор стиля руководства. Принципы управления персоналом.

Методы управления персоналом. Организация трудовых процессов.

Модуль 2 Предпринимательство

1. Понятие, особенности, функции предпринимательской деятельности.

Понятия предприниматель и предпринимательство. Особенности предпринимательской деятельности. Функции предпринимательской деятельности. Предпринимательская среда. Предпринимательская идея. Этапы создания своего дела.

2. Предпринимательство в АПК.

Формы и особенности предпринимательства в агропромышленном комплексе.

Конкуренция в системе предпринимательства. Риски в агробизнесе. Стратегия предпринимательской деятельности.

4 Образовательные технологии

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы

				обучения
1	1	Организация трудовых процессов и эффективность использования трудовых ресурсов	Практическое занятие	Групповая дискуссия
2	2	Этапы создания своего дела. Деловая игра «Создай свой бизнес»	Практическое занятие	Деловая игра

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине **Б1.О.24 Организация производства и предпринимательство** осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

По дисциплине формой итогового контроля является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
 Б1.О.25 Бизнес-планирование
 Направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
 Профиль подготовки
 Технология мясных и молочных продуктов
 Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Бизнес-планирование» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

Логически и содержательно-методически она связана с такими дисциплинами как «Экономика отрасли», «Системный анализ», «Организация производства и предпринимательство», подготовкой к сдаче и сдачей государственного экзамена, подготовкой к защите и защитой выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре на очном обучении и на 4 курсе 7,8 семестре на заочном обучении.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
---------------------------------------	--	---------------------------------

<p>ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>ОК-3.1 Использует основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знания: ОК-3.1/Зн1 основ экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Зн2 основ бизнес-планирования и экономики предприятий по производству продуктов питания животного происхождения Умения: ОК-3.1/Ум1 применять в профессиональной деятельности основы экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Ум2 применять в профессиональной деятельности основы бизнес-планирования и экономики предприятий по производству продуктов питания животного происхождения Навыки: ОК-3.1/Нв1 применения в профессиональной деятельности основы экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Нв2 применения в профессиональной деятельности основы бизнес-планирования и экономики предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>ОК-3.4 Обрабатывает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знания: ОК-3.4/Зн1 основные методы сбора и анализа экономических данных ОК-3.4/Зн2 основные методы расчетов и обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения Умения: ОК-3.4/Ум1 анализировать, обобщать и обрабатывать экономическую информацию ОК-3.4/Ум2 анализировать результаты расчетов, обосновывать полученные выводы Навыки: ОК-3.4/Нв1 сбора и обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием ОК-3.4/Нв2 анализа результатов расчетов и обоснования полученных выводов, необходимых для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения</p>

3 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы бизнес-планирования

1. Планирование как инструмент управления бизнесом

Сущность основных понятий: «планирование», «план», «прогнозирование», «прогноз», «система планирования». Цели планирования. Проблемы российской практики планирования бизнеса. Особенности подходов к бизнес-планированию в России и за рубежом.

2. Методология и организация планирования

Планирование как область знания. Методология, организация, метод, методика и формы планирования. Типы планирования и виды планов. Проекты и программы. Система планов и их взаимосвязь. Подходы к организации планирования на предприятиях. Принципы планирования. Методическое и информационное обеспечение бизнес-планирования. Методы планирования и прогнозирования. Плановые показатели, нормы и нормативы.

3. Стратегическое, оперативное, финансовое планирование

Сущность стратегического планирования. Стратегия, виды стратегий и уровни ее разработки. Сущность бизнес-планирования и бизнес-плана, его цели и задачи. Процесс бизнес-планирования и предъявляемые к нему требования. Роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса. Инвестиционные планы как важнейшая составляющая стратегических планов. Виды оперативных планов. Бюджетирование как метод разработки и контроля за выполнением оперативных планов на предприятии. Оперативный и финансовый бюджет предприятия. Текущий (операционный) бюджет и его составляющие (план сбыта, смета запасов на конец периода, план по прибылям и убыткам и др.). Организация финансового планирования и виды финансовых планов. Основы планирования инвестиционной деятельности предприятия. Оценка и анализ экономической эффективности бизнес-проектов: статические и динамические методы оценки.

Раздел 2 Бизнес-планирование в предприятия по производству продуктов питания животного происхождения

4. Планирование деятельности предприятий по производству продуктов питания животного происхождения

1. Планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия по производству продуктов питания животного происхождения. Планирование объемов производства и снабжения предприятий, производящих продукты питания животного происхождения. Планирование затрат и прибыли

5. Особенности составления бизнес-плана на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения

Понятие бизнес-линии и бизнес-плана. Виды бизнес-планов, цели и приемы их разработки. Этапы разработки бизнес-плана и общие требования к оформлению и изложению его основных разделов. Структура бизнес-плана. Содержание основных разделов бизнес-плана. Особенность разработки плана производства: расчет объемов производства продукции, определение точки безубыточности, калькуляция и планирование затрат. Экспертиза проектов потенциальными инвесторами.

6. Продвижение и реализация бизнес-планов

Организация внедрения бизнес-плана. Проверка бизнес-плана, выявление основных ошибок. Эффективная презентация бизнес-плана. Основные шаги по управлению реализацией бизнес-плана.

4 Образовательные технологии

1. Проведение практических занятий с применением работы в малых группах.
2. Проведение практических занятий в виде деловой игры.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется четырехбалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение практических занятий; проверку текущих домашних занятий; са-

мостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку расчетно-графической работы; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.05 Деловой иностранный язык
Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.05 Деловой иностранный язык входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть и связана с дисциплинами: Б3.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Б3.О.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, ФТД.В.03 Социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности. Дисциплина изучается в 3 семестре.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5.1 Способен понимать смысл прочитанного и услышанного, узнавать и воспроизводить, анализировать и применять усвоенные в ходе обучения знания в типичных и нестандартных коммуникативных ситуациях.	Знания: ОК-5.1/Зн1 языковых закономерностей и явлений (правил произношения, правописания, словоупотребления, грамматики) изучаемого языка; Умения: ОК-5.1/Ум1 извлекать информацию из источников на иностранном языке; делать устные и письменные сообщения на иностранном языке, опираясь на языковые, фоновые знания и современные коммуникационные технологии; Навыки: ОК-5.1/Нв1 иноязычной речевой деятельности (говорение, чтение, аудирование, письмо);
	ОК-5.2 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи;	Знания: ОК-5.2/Зн1 правил выражения коммуникативного контекста в повседневном и профессионально-деловом общении (время, место, цели и условия взаимодействия); Умения: ОК-5.2/Ум1 осуществлять речевые намерения для установления и поддержания контакта; Навыки: ОК-5.2/Нв1 убеждения, аргументирования, выражения согласия, сомнения, уверенности, несогласия;
	ОК-5.3 Способен преодолевать коммуникативно-	Знания: ОК-5.3/Зн1 лингвострановедческих реалий, национально-культурных особенностей страны изучаемого

	языковой и культурный барьеры.	языка, вербальных и невербальных средств общения в межкультурной коммуникации; Умения: ОК-5.3/Ум1 сравнивать социокультурный опыт народа, говорящего на изучаемом языке, с собственным опытом, с культурными ценностями своей страны; Навыки: ОК-5.3/Нв1 работы со словарями, справочными материалами, Интернет-ресурсами.
--	--------------------------------	--

3 Содержание разделов (модулей) дисциплины

1. Работа и карьера. Введение.

Темы: Знакомство с миром деловых людей. Успешные и динамичные компании в стране изучаемого языка. «Мир работы», «Поиск работы», «Заявление о приеме на работу», «Резюме. Сопроводительное письмо». *Лексика*: лексические единицы в рамках обозначенных тем (глаголы, имена существительные, имена прилагательные, многозначные слова, синонимы, антонимы, лексико-семант. группы). *Фонетика*: корректировка и совершенствование произносительных навыков (ударение, интонация, мелодия). *Грамматика*: Модальность. Залог. Наклонение. *Говорение*: совершенствование навыка диалогической речи; краткие и развернутые ответы на вопросы. *Чтение*: изучающее чтение (со словарем) текстов об известных компаниях в стране изучаемого языка; образцов резюме, объявлений о вакансии.

Письмо: резюме/ сопроводительное письмо (структурирование, содержание, форматирование).

2. Деловой этикет в устной и письменной коммуникации.

Темы: «Собеседование с работодателем». «Деловой этикет. Беседа по телефону». «Деловая корреспонденция». «Рабочая среда». *Лексика*: введение и закрепление лексических единиц в рамках обозначенных тем (базовые глаголы, имена существительные, имена прилагательные, многозначные слова, лексико-семантические группы); формулы обращений, канцеляризм, штампы. *Фонетика*: совершенствование произносительных навыков, четкость, мелодия и интонация. *Грамматика*: безличные и сложноподчиненные предложения. *Аудирование*: Аудиовизуальное восприятие на слух с опорой на текст и без. *Говорение*: Job interview - инициация, тема, перефразирование, переспрос, завершение. *Чтение*: диалоги, микротексты. *Письмо*: уведомление / запрос / рекламация / подтверждение / извинение)

3. Деловое сотрудничество

Темы: «Предприятие (учебная фирма)». «Деловая поездка». «Межкультурная коммуникация».

Лексика: введение и закрепление лексических единиц в рамках обозначенных тем (базовые глаголы, имена существительные, имена прилагательные, аббревиация), речевые клише. *Фонетика*: беглое произношение (скороговорки, слоганы, речевки). *Грамматика*: пассивные конструкции. *Аудирование*: развитие навыка восприятия на слух речи носителей изучаемого языка. *Говорение*: подготовленная монологическая речь, спонтанная диалогическая речь (small talk). *Чтение*: прагматические тексты (рекламные объявления, сайты бронирования). *Письмо*: организационная структура предприятия /флайер/ визитка.

4 Образовательные технологии

Проведение практических занятий с применением активных и интерактивных методов обучения: деловая и ролевая игра, групповая дискуссия, проект, мозговой штурм, метод малых групп.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.О.05 Деловой иностранный язык осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной

работы. Входной контроль предполагает оценку уровня владения иностранным языком для успешного перехода к изучению языка для профессионально-деловой коммуникации. Текущий контроль предполагает оценку работы на практических занятиях: участие в деловых играх, проектах, выполнение лексико-грамматических коммуникативных заданий, умение поддержать беседу, грамотность речи; самостоятельной работы: подготовка сообщения-монолога, диалогов для ролевой игры, презентации проекта, оформление заявки, написание деловых писем. Рубежный контроль предполагает оценку усвоения лексики и грамматики делового иностранного языка (тест). Контроль «на выходе» включает оценку навыков письменной (деловое письмо) и устной (беседа с работодателем) коммуникации.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.03 Иностранный язык

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть и связана с дисциплинами: Б1.О.04 Русский язык и культура речи; Б1.О.05 Деловой иностранный язык. Дисциплина изучается в 1 и 2 семестрах.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>ОК-5.1 Способен понимать смысл прочитанного и услышанного, узнавать и воспроизводить, анализировать и применять усвоенные в ходе обучения знания в типичных и нестандартных коммуникативных ситуациях.</p> <p>ОК-5.2 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи;</p>	<p>Знания: ОК-5.1/Зн1 языковых закономерностей и явлений (правил произношения, правописания, словоупотребления, грамматики) изучаемого языка;</p> <p>Умения: ОК-5.1/Ум1 извлекать информацию из источников на иностранном языке; делать устные и письменные сообщения на иностранном языке, опираясь на языковые, фоновые знания и современные коммуникационные технологии;</p> <p>Навыки: ОК-5.1/Нв1 иноязычной речевой деятельности (говорение, чтение, аудирование, письмо);</p> <p>Знания: ОК-5.2/Зн1 правил выражения коммуникативного контекста в повседневном и профессионально-деловом общении (время, место, цели и условия взаимодействия);</p> <p>Умения: ОК-5.2/Ум1 осуществлять речевые намерения для установления и поддержания контакта;</p> <p>Навыки: ОК-5.2/Нв1 убеждения, аргументирования, выраже-</p>

	<p>ОК-5.3 Способен преодолевать коммуникативно-языковой и культурный барьеры.</p>	<p>ния согласия, сомнения, уверенности, несогласия; Знания: ОК-5.3/Зн1 лингвострановедческих реалий, национально-культурных особенностей страны изучаемого языка, вербальных и невербальных средств общения в межкультурной коммуникации; Умения: ОК-5.3/Ум1 сравнивать социокультурный опыт народа, говорящего на изучаемом языке, с собственным опытом, с культурными ценностями своей страны; Навыки: ОК-5.3/Нв1 работы со словарями, справочными материалами, Интернет-ресурсами.</p>
--	---	---

3 Содержание разделов (модулей) дисциплины

1. Жизнь студента:

Развитие лексических навыков по теме: «Высшее образование», «Наш университет: история и современность», «День студента». Ознакомительное чтение. Формирование навыков подготовленной монологической и диалогической речи; разбор грамматических конструкций. Составление распорядка дня, студенческий тайм-менеджмент.

2. Молодежь в современном мире:

Развитие лексических навыков по теме: «Жизнь молодых людей: дружба, межличностные отношения», «Проблемы молодежи», «Возможности и пути самореализации в современном мире». Развитие навыков монологической и диалогической речи; выполнение лексических и грамматических упражнений. Поисковое чтение.

3. Страноведение:

Развитие лексических навыков по теме: «Англоязычные / немецкоязычные страны», «Страна изучаемого языка», «Дом», «Родина», «Российская Федерация», овладение страноведческой лексикой, расширение потенциального словаря. Совершенствование навыков монологической и диалогической речи на основе нового языкового материала; анализ грамматических конструкций.

4. Знакомство с будущей сферой деятельности:

Овладение профессиональной лексикой. Изучающее чтение текста деловой тематики с элементами анализа информации. Составление монологических и диалогических высказываний. Написание эссе.

4 Образовательные технологии

Проведение практических занятий с применением активных и интерактивных методов обучения: деловая и ролевая игра, групповая дискуссия, кейс, проект, мозговой штурм, круглый стол, «перевернутый класс», метод малых групп.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Иностранный язык осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета / экзамена приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.

Входной контроль (лексико-грамматический тест) предполагает оценку уровня владения иностранным языком для выявления пробелов и подбора соответствующей стратегии обучения. Текущий контроль предполагает оценку контактной работы на практических занятиях: знание лексики и грамматики, умение использовать знания при выполне-

нии устных и письменных коммуникативных заданий (дискуссия, ролевые и деловые игры, решение кейсов и др.); рефлексии; оценку самостоятельной работы обучающегося: подготовку устных сообщений, презентаций проектов и т.д., работу со словарем, выполнение эссе и заданий в электронном курсе дисциплины. Рубежный контроль предполагает оценку навыков устной коммуникации (собеседование) и письменной коммуникации (лексический тест) на иностранном языке. При выставлении итоговой оценки учитываются индивидуальные достижения в научно-исследовательской работе обучающегося (конференции, олимпиады по иностранному языку).

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

(индекс и наименование дисциплины)

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр и наименование направления (специальности))

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология мясных и молочных продуктов

(наименование профиля направления подготовки, специализации, магистерской программы, направленности программы)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

бакалавр; специалист; магистр; исследователь. преподаватель-исследователь)

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Лапта.» относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули). Основные направления программы предусматривают обеспечение профилактики заболеваний, укрепление здоровья, повышение уровня физической и функциональной подготовленности.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности, выполнение и защита ВКР.

Дисциплина изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах очного обучения, III-IV семестрах заочного обучения.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата / специалитета / магистратуры / аспирантуры (*выбрать*) обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
---------------------------------	---	---------------------------------

ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей
---	--	---

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Основы дисциплины «Физическая культура и спорт» в вузе.	Введение в дисциплину. Историография. Физическая культура и спорт в подготовке студентов. Социокультурное развитие личности. Педагогические основы физического воспитания. Виды контроля при занятиях физическими упражнениями и спортом. Общая и специальная физическая подготовка студентов в вузе. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Психофизиологические основы учебного труда студентов. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Ведение дневника самоконтроля. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Оценка и самооценка уровня физического развития и подготовленности.
2	Гимнастика	Обучение видам гимнастики: базовая; корригирующая, атлетическая, профессионально-прикладная.
3	Легкая атлетика	Обучение специальным беговым упражнениям. Обучение элементам техники высоко-го старта. Обучение технике бега по дистанции и финишу. Обучение элементам техники прыжка в длину с места.
4	Плавание	Общеразвивающие и специальные упражнения. Упражнения для освоения с водой. Элементы техники способа плавания «кроль на груди»; «кроль на спине». Плавание способами: «кроль на груди»; «кроль на спине». Учебные прыжки. Игры в воде. Самостоятельное плавание.
	Лыжная подготовка	Техника лыжных ходов. Строевые упражнения. Техника поворотов. Техника торможений. Техника спусков. Техника подъемов. Самостоятельное катание. Воспитание выносливости.
	Спортивные игры	Волейбол, баскетбол, футбол. Обучение элементам техники спортивных игр (волейбол, баскетбол, футбол). Обучение правилам игры.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведения занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.

Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений, обучаю-

щихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Рейтинговая оценка знаний, обучающихся по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале.

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ – БОКС

Направление подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах

Целью: выявление и развитие у каждого занимающегося, формирование богатой, свободной, физически здоровой, творчески мыслящей личности, способной адаптироваться к условиям новой жизни.

Занятия боксом способствуют:

- развитию общей физической подготовленности занимающихся;
- развитию моральных и волевых качеств, в основе которого лежит строгая самодисциплина, основанная на высокой сознательности, здоровой оценке событий и своих действий на подчинении своих чувств разуму;
- овладению знаниями в различных областях ударных единоборств.

Программа «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Бокс» является информационной моделью педагогической системы, представляющей собой организационную совокупность взаимосвязанных средств, методов и процессов, необходимых для создания целенаправленного педагогического воздействия на формирование личности, с качествами, необходимыми занимающимся для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Бокс» играет ведущую роль в раскрытии содержания обучения боксу и применении организационных форм обучения и совершенствования подготовки, направленной на выработку навыков, усвоение знаний и формирование важных личностных качеств занимающихся.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей

3 Содержание разделов дисциплины

- 1. Бокс.** Обучение боевой стойке, способам передвижения боксера. Обучение технике выполнения ударов и защитным действиям боксера. Обучение действиям боксера в атаке, контратаке и встречным действиям в бою. Обучение тактическим действиям на дальней, средней и ближней дистанциях. Совершенствование тактических действий боксера с соперниками различной манерой ведения боя. Обучение дополнительным и вспомогательным упражнениям в боксе. Воспитание физических качеств.
- 2. Плавание.** Совершенствование способов плавания «кроль на груди». Совершенствование способов плавания «кроль на спине». Сдача контрольные нормативы.
- 3. Лыжная подготовка.** Совершенствование техники классического хода. Совершенствование техники конькового хода. Сдача контрольных нормативов.
- 4. ОФП.** Совершенствование физических качеств: силы, выносливости, быстроты, ловкости, гибкости. Подготовка к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО. Методика подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя. Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений, обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Критерии оценки по пятибалльной системе.

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.16 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина (модуль) относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления «Технология продукции и организация общественного питания».

Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: «Практические основы финансовой грамотности», «Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей): «Организация производства и предпринимательство», «Бизнес-планирование», а также подготовки к государственной итоговой аттестации.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК – 3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3.1 Использует основы экономических теорий и систем, бизнес-планирование в экономике предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	<p>Знания: ОК-3.1/Зн1 основ экономической теории и систем, бизнес-планирования и экономики предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: ОК-3.1/Ум1 пользоваться основными положениями экономической теории, бизнес-планирования в экономике предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: ОК-3.1/Нв1 использования основ экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирования в экономике предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	ОК-3.2 Обрабатывает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения	<p>Знания: ОК-3.2/Зн1 способов сбора и обработки необходимых данных для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: ОК-3.2/Ум1 обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: ОК-3.2/Нв1 обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием по производству продуктов питания животного происхождения</p>

3 Содержание разделов дисциплины

- 1 Функционирование предприятий и отрасли в условиях рынка
- 2 Основной и оборотный капитал предприятий пищевой промышленности
- 3 Трудовые ресурсы предприятий пищевой промышленности и их использование
- 4 Издержки производства и себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности
- 5 Формирование финансовых результатов в отрасли пищевой промышленности

4 Образовательные технологии

1. Проведение практических занятий с элементами групповых дискуссий.
2. Анализ ситуации.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.21 Право

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки
Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.21 Право входит в Блок Б1, обязательная часть и связана с дисциплинами: «Философия», «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

Дисциплина изучается во 2 семестре на очном и заочном обучении.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>
ОК-4. Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК-4.1. Знает и грамотно использует особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности	Знания: ОК-4.1/Зн1 особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности Умения: ОК-4.1/Ум1 грамотно использовать особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности Навыки: ОК-4.1/Нв1 анализа и синтеза особенностей правового регулирования

		в будущей профессиональной деятельности
	ОК-4.2. Использует нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия	<p>Знания: ОК-4.2/Зн1 нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>Умения: ОК-4.2/Ум1 использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>Навыки: ОК-4.2/Нв1 владения нормами правового регулирования, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p>
ПК-28. Способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	ПК-28.1. Умеет выявлять, анализировать, научно обосновывать и интерпретировать правовые источники в сфере интеллектуальной собственности.	<p>Знания: ПК-28.1/Зн1 методы и способы выявления, анализа, научного обоснования и интерпретации правовых источников в сфере интеллектуальной собственности</p> <p>Умения: ПК-28.1/Ум1 выявлять, анализировать, научно обосновывать и интерпретировать правовые источники в сфере интеллектуальной собственности</p> <p>Навыки: ПК-28.1/Нв1 выявления, анализа, научного обоснования и интерпретации правовых источников в сфере интеллектуальной собственности</p>
	ПК-28.2. Обладает навыками применения норм и положений действующего законодательства в отношении прав интеллектуальной собственности.	<p>Знания: ПК-28.2/Зн1 нормы и положения действующего законодательства в отношении прав интеллектуальной собственности</p> <p>Умения: ПК-28.2/Ум1 применять нормы и положения действующего законодательства в отношении прав интеллектуальной собственности</p> <p>Навыки: ПК-28.2/Нв1 навыками применения норм и положений действующего</p>

		законодательства в отношении прав интеллектуальной собственности
--	--	--

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Содержание раздела
1	Теория государства и права	Понятие государства и права. Теории возникновения государства. Формы и функции государства. Норма права. Ее признаки, структура, основные функции и виды. источники права. Нормативно-правовые акты: понятие, виды, иерархия. Правомерное поведение и правонарушение. Признаки правонарушения. Юридическая ответственность и ее виды.
2	Основы конституционного права России	Конституция как основной закон государства. Понятие конституционного права. Классификация конституций. Основные права, свободы и обязанности человека и гражданина. Федеративное устройство РФ. Законодательная, исполнительная и судебная ветви власти. Глава государства.
3	Основы гражданского права России	Гражданское право: понятие, предмет и источники. Гражданские права и обязанности. Пути защиты гражданских прав. Сроки исковой давности. Физические и юридические лица в гражданском праве. Право собственности и другие вещные права. Основания возникновения права собственности. Прекращение права собственности. Формы собственности. Сделки в гражданском праве: понятие, виды, форма. Договор: понятие и виды. Наследственное право.
4	Основы уголовного права России	Понятие уголовного права. Понятие и признаки преступления. Классификация преступлений. Судимость. Уголовная ответственность и состав преступления. Наказание: понятие, цели и виды. Обстоятельства, исключающие преступность деяния и уголовную ответственность.
5	Основы трудового права России	Основные понятия в области трудового права. Условия, форма и содержание трудового договора. Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника и работодателя. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Трудовой распорядок. Дисциплинарная ответственность. Виды дисциплинарных взысканий.

4 Образовательные технологии

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	2	Основы конституционного права России	Практическое занятие	Групповая дискуссия
2	3	Основы гражданского права России	Практическое занятие	Деловая игра
3	4	Основы уголовного права России	Практическое занятие	Командная игра
4	5	Основы трудового права России	Практическое занятие	Анализ ситуации

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.О.21 «Право» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

По дисциплине формой итогового контроля является **зачет**.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология мясных и молочных продуктов

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 Изучение свойств сырья, полуфабрикатов и молочной продукции относится к дисциплинам по выбору блока Б1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Производственный контроль на предприятиях отрасли.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю)

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции**	Планируемые результаты обучения***
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5.1 Использует методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: ПК-5.1/Зн1 показатели учитываемые при входном контроле, контроле полуфабрикатов и основных видов готовой мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.1/Ум1 отбирать пробы сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.1/Нв1 методами контроля основных показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	2. ПК-5.2 Способен организовать контроль параметров технологических процессов	Знания: ПК-5.2/Зн1 показатели учитываемые при контроле технологических процессов основных видов мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.2/Ум1 снимать показатели состояния технологического процесса полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.2/Нв1 методами контроля основных показателей и параметров технологических процессов

ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК-8.1 Способен использовать научные результаты, обобщенный материал и справочные данные необходимые для разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Знания: ПК-8.1/Зн1 основные нормативные и технические документы, технические регламенты используемые в отрасли Умения: ПК-8.1/Ум1 составлять проекты технических условий и других нормативных документов Навыки: ПК-8.1/Нв1 навыками использования научных результатов, обобщенного материала и справочных данных необходимых для разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
--	---	--

3. Содержание разделов дисциплины

Модуль 1. Пищевая ценность, качество и безопасность пищевых продуктов

1.1 Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные термины и определения. Понятие качества, пищевой, энергетической, биологической ценности, безопасности пищевого продукта. Показатели качества пищевого продукта. Факторы качества.

1.2 Пищевая ценность пищевых продуктов. Формула сбалансированного питания человека. Критерии оценки биологической ценности белка. Показатели пищевой ценности. Переваримость белков различных пищевых продуктов.

Модуль 2. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и молочной продукции

2.1 Классификация методов исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Инструментальные и органолептические методы. Физические методы. Химические методы. Физико-химические методы. Спектральные.

2.2 Общие принципы подготовки и отбора проб пищевых продуктов для анализа. Общие принципы подготовки проб. Правила отбора проб пищевых продуктов для анализа.

2.3 Органолептический анализ пищевых продуктов. Классификация органолептических показателей. Классификация параметров консистенции пищевых продуктов.

2.4 Методы анализа химического состава пищевых продуктов. Химический состав молока. Определение сухого остатка молока. Определение содержания влаги. Определение содержания минеральных веществ (зола). Определение содержания жира. Определение содержания белковых веществ. Определение содержания углеводов. Определение содержания витаминов. Определение титруемой кислотности.

2.5 Методы исследования оптических, реологических свойств. Теория и практика рефрактометрии.

4. Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	Определение органолептических свойств молока	ЛЗ	Проведение лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций
2	2	Определение показателей качества молока на УЗ-анализаторе «Клевер-1М	ЛЗ	Проведение лабораторных занятий с элементами

5. Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется пятибалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных занятий. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.14 Метрология и стандартизация

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к базовой части блока Б1. Базируется на знаниях, умениях и навыках приобретенных обучающимися в ходе изучения дисциплин: «Неорганическая и органическая химия», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Пищевая микробиология», «Физико-химические основы переработки растительного сырья»..

Дисциплина «Метрология и стандартизация» изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Программа дисциплины логически взаимосвязана со смежными дисциплинами: «Изучение свойств сырья, полуфабрикатов и молочной продукции», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Органолептический анализ молока и молочных продуктов».

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающихся

Обучающийся должен:

обладать знаниями:

- нормативно-технических документов, регулирующих отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

- требований безопасности продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

- основных понятий и терминов в области метрологии, стандартизации и сертификации пищевой продукции;

- законов: о техническом регулировании; о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов;

- порядка разработки и утверждения стандартов; визы стандартов;

- правил обеспечения единства и достоверности измерений показателей;

- этапов развития стандартизации на международном региональном и национальном уровнях;

уметь:

- применять в научно-исследовательской и практической работе основные положения метрологии, метрологические нормы и правила;

- применять на практике основные принципы работы с нормативными документами по стандартизации;
 - обладать навыками:*
 - организации на предприятиях пищевой промышленности работу по стандартизации продукции, услуг и процессов;
 - обработки результатов измерений в соответствии с действующими закономерностями;
 - разработки стандартов; осуществления контроля за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и законов;
 - организации работы по подготовке и обеспечению стандартизации продукции, производства и систем качества;
- Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре (очное обучение и заочное обучение).

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>
ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК-4.2 Использует необходимые методы и средства исследований	Знания: ПК-4.2/Зн1 метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Умения: ПК-4.2/Ум1 выбирать и использовать инструментальные измерения основных параметров технологических процессов и качества продукции Навыки: ПК-4.2/Нв1 навыками, необходимыми для применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для данной предметной области

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Метрология.

1.1 Введение в дисциплину. Роль метрологии и стандартизации в обеспечении производства качественных продуктов питания животного происхождения.

1.2 Основные этапы развития метрологии и стандартизации в России и за рубежом. Законодательная база РФ в области метрологии и стандартизации.

1.3 Сущность и содержание метрологии. Виды измерений. Физические величины как объект измерений. Международная система измерения единиц физических величин.

1.4 Средства измерений. Виды средств измерений. Эталоны, их классификация.

Правовые основы метрологической деятельности. Закон «Об обеспечении единства измерений». Ответственность за нарушение законодательства по метрологии.

Государственная метрологическая служба в РФ. Организационные основы Государственной метрологической службы. Государственный метрологический контроль средств измерений. Государственный метрологический надзор.

1.5 Калибровка и поверка средств измерений.

Модуль 2 Стандартизация.

2.1 Сущность стандартизации. Формы стандартизации.

2.2 Понятие стандартизации.

2.3 Понятие нормативных документов по стандартизации. Методы стандартизации.

Организация работ по стандартизации в РФ. Основные положения государственной системы стандартизации (ГСС РФ). Международная и региональная стандартизация. Стандартизация систем управления качеством. Стандартизация и кодирование информации о товаре. Стандартизация продуктов питания животного происхождения.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых игр, групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	Модуль 1 (1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5)	Метрология	Лабораторные работы	Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссии
2	Модуль 2 (2.1, 2.2, 2.3)	Стандартизация	Лабораторные работы	Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссии

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Метрология и стандартизация» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.05.02 Основы барьерных технологий

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 Основы барьерных технологий систем является дис-

циплиной по выбору блока Б1.В в структуре ОПОП ВО. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Общая технология молочной отрасли, Технология молока и молочных продуктов, Химия и физика молока.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

В результате освоения ОПОП ВО обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

В результате освоения ОПОП ВО обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции**	Планируемые результаты обучения***
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2.2 демонстрирует знания технологических процессов производства мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.2/Зн.1 общих технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и сущность изменения сырья в процессе переработки Умения: ОПК-2.2/Ум.1 применять различные воздействия на сырье для обеспечения получения продуктов желательного качества Навыки: ОПК-2.2/Нв.1 повышения производительности технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-2.3 демонстрирует умения использовать физико-химические и микробиологические процессы для целенаправленного изменения состояния сырья при производстве мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.3/Зн.1 основных физико-химических и микробиологических процессов, протекающих в производстве продуктов питания животного происхождения Умения: ОПК-2.3/Ум.1 применять различные физико-химические и микробиологические процессы для получения продуктов Навыки: ОПК-2.3/Нв.1 использования физико-химических и микробиологических процессов в производстве продукции питания животного происхождения

3 Содержание разделов дисциплины

- 1 Введение. Основные современные технологии консервирования
- 2 Низкая температура - будущее технологии консервирования продуктов питания.
- 3 Низкий водородный показатель и применение консервантов - современные и будущие технологии консервирования продуктов питания.
- 4 Упаковывание под вакуумом и в модифицированной атмосфере. Влияние микроструктуры продуктов на консервирование. Технологии консервирования физическими методами.
- 5 Барьерная технология. Новые аспекты применения барьерной технологии.
- 6 Основные и дополнительные барьеры в продуктах питания.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых игр, анализаситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль обучающихся

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся.

Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Рейтинговая оценка знаний обучающихся по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале.

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

По дисциплине формой итогового контроля является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.08.02 Основы кумысоделия

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Основы кумысоделия относится к части, формируемая участниками образовательных отношений (по выбору) блока Б1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Технология молока и молочных продуктов, Химия и физика молока, Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов, Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий, Общая технология отрасли.

Дисциплина Основы кумысоделия изучается на 4 курсе в 7 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

<i>Код и наименование компетенции*</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции**</i>	<i>Планируемые результаты обучения***</i>
--	--	---

ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2.2 демонстрирует знания технологических процессов производства мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.2/Зн1 сущность и обоснование технологических процессов производства кумыса. Умения: ОПК-2.2/Ум1 определять основные характеристики состава и свойств кумыса. Навыки: ОПК-2.2/Нв1 применения нормативной, технической документации для осуществления производства кумыса.
	ОПК-2.3 демонстрирует умения использовать физико-химические и микробиологические процессы для целенаправленного изменения состояния сырья при производстве мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.3/Зн1 требований к качеству сырья и продукции; технологию производства кумыса. Умения: ОПК-2.3/Ум1 умения использовать физико-химические и микробиологические процессы при производстве кумыса. Навыки: ОПК-2.3/Нв1 современными методами контроля качества сырья.
ПК-11 способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11.1 понимает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных и молочных продуктов	Знания: ПК-11.1/Зн1 знание принципов и методов выполнения основных технологических расчетов. Умения: ПК-11.1/Ум1 пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья. Навыки: ПК-11.1/Нв1 приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.
	ПК-11.2 способен выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов	Знания: ПК-11.2/Зн1 принципов построения технологических схем производства кумыса. Умения: ПК-11.2/Ум1 производить материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов. Навыки: ПК-11.2/Нв1 владение выбирать режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов производства кумыса.

3 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Состав и качество кобыльего молока

Введение. Предмет и содержание курса. Современное состояние бродильной промышленности. Развитие кумысоделия в Республике Башкортостан.

Качественные показатели кобыльего молока: химический состав, физико-химические, технологические и органолептические свойства кобыльего молока и их основные характеристики. Белки. Липиды. Углеводы. Минеральные вещества. Биологически активные вещества молока. Особенности состава кобыльего молока. Требования ГОСТ Р 52973-2008 к качеству кобыльего сырого молока. Методы получения доброкачественного кобыльего молока.

Раздел 2. Питательные и лечебные свойства кумыса

Химический состав кумыса. Ферменты кумыса. Витамины кумыса. Микроорганизмы кумыса и его антибиотические свойства.

Раздел 3. Технология производства кумыса

Характеристика различных способов производства кумыса. Традиционные и современные способы. Микрофлора кумыса. Виды кумыса. Требования к качеству готовой продукции. Оценка качества кумыса. Пороки кумыса и меры их предупреждения. Биохимические процессы при производстве кумыса. Микроорганизмы кумыса и кисломолочных напитков. Кумысное брожение. Виды брожения при выработке кумыса. Изменение составных частей кобыльего молока в процессе брожения.

Раздел 4. Способы консервирования кобыльего молока

Характеристика сухого кобыльего молока. Консервирование кобыльего молока и режимы сушки молока. Схема технологических процессов производства сухого кобыльего молока. Оценка качества сухого кобыльего молока.

Раздел 5. Технология производства кумысных напитков

Ассортимент и характеристика кумысных напитков. Особенности технологии отдельных видов кумысных напитков. Сущность молочнокислого и спиртового брожения при производстве кумысных напитков.

4 Образовательные технологии

1. Проведение лабораторных занятий с элементами ролевых игр и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется пятибалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных занятий. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях
молочной отрасли
Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки
Технология мясных и молочных продуктов
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к вариативной части базового блока учебного плана направления «19.03.03 Продукты питания животного происхождения». Дисциплина базируется на знаниях обучающихся, полученных ими на дисциплинах «Неорганическая и органическая химия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия». Дисциплина является основой для изучения дисциплин: «Технология переработки сырья животного происхождения», «Технология мяса и мясных продуктов с основами цифровых технологий», «Технология молока и молочных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-

химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения», «Метрология, стандартизация и сертификация» и других дисциплин, а также в последующей производственной деятельности.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	-способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; Уметь: организовать производственный процесс выработки продуктов питания с минимальными потерями Владеть: методами расчета норм необходимого сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов при производстве продуктов питания
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила Уметь: определять показатели качества продуктов и производств; Владеть: методами стандартных испытаний по определению органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сырья, материалов, готовых продуктов
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, на основе современных методов количественного и качественного анализа; Уметь: дать комплексную оценку сырья и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности; Владеть: приемами системного анализа качества сырья и продукции;
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать: химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий; Уметь: использовать новейшие методы анализа сырья, готовых продуктов; Владеть: - методами анализа качества пищевых продуктов;
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать: методы комплексной оценки безвредности и биологической безопасности на основе современных методов количественного и качественного анализа; Уметь: дать комплексную оценку сырья и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности; Владеть: приемами системного анализа качества сы-

3 Содержание дисциплины

Модуль 1

- 1 Качество продукции. Факторы, определяющие качество. Методы оценки качества изделий. Показатели безопасности пищевых продуктов.
- 2 Производственный контроль мясожирового производства
- 3 Технохимический контроль колбасного производства
- 4 Технохимический контроль производства мясных полуфабрикатов

Модуль 2

- 1 Контроль режимов производства молока и сливок по ходу технологического процесса.
- 2 Основные этапы контроля при производстве различных видов кисломолочных напитков
- 3 Контроль режимов производства творога
- 4 Теоретические основы менеджмента качества и менеджмента безопасности

4 Образовательные технологии

- 1 Проведение занятий семинарского типа в виде групповых дискуссий
- 2 Проведение занятий семинарского типа в идее анализа ситуации

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся.

При изучении дисциплины предусматривается: лекционное изложение курса, работа с учебниками и учебными пособиями, лабораторные работы, практические занятия и консультации по курсу. В процессе изучения дисциплины предусматривается текущий контроль, оценка аудиторной работы, посещение занятий лекционного и семинарского типа, самостоятельное изучение теоретического материала, работа над курсовым проектом. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы, тестовый контроль.

Формой итогового контроля знаний является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
 Направление подготовки
 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
 Профиль подготовки
 Технология мяса и молочных продуктов
 Квалификация (степень) выпускника бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основы консервирования» относится к вариативной части блока Б1. Дисциплина базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения дисциплин: Основы технологии продуктов питания животного происхождения, Методы исследования сырья и готовой продукции, Неорганическая и органическая

химия, Технологии молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов с основами цифровых технологий.

Дисциплина изучается на 2 курсе.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции*</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции**</i>	<i>Планируемые результаты обучения***</i>
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2.2 демонстрирует знания технологических процессов производства мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.2/Зн.1 общих технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и сущность изменения сырья в процессе его переработки Умения: ОПК-2.2/Ум.1 применять различные режимы воздействия на сырье для обеспечения получения продуктов желательного качества Навыки: ОПК-2.2/Нв.1 повышения производительности технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-2.3 демонстрирует умения использовать физико-химические и микробиологические процессы для целенаправленного изменения состояния сырья при производстве мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-2.3/Зн.1 основных физико-химических и микробиологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания животного происхождения Умения: ОПК-2.3/Ум.1 применять различные физико-химические и микробиологические процессы для получения продуктов Навыки: ОПК-2.3/Нв.1 использования физико-химических и микробиологических процессов при производстве продукции питания животного происхождения

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1. Характеристика сырья

Раздел 1. Характеристика мясного сырья.

Пищевая ценность мяса. Характеристика мяса. Мышечная ткань. Соединительная ткань. Жировая ткань. Основное сырье для производства консервов. Субпродукты. Жировое сырье. Яйца и яйцопродукты. Вспомогательные материалы. Посолочные ингредиенты и технологические добавки. Санитарно-гигиеническое состояние мяса, используемого в консервном производстве.

Раздел 2. Характеристика молочного сырья

Молоко как сырье для производства молочных продуктов. Химический состав молока. Влияние химического состава молока на его свойства. Изменение составных частей молока при его охлаждении и замораживании. Изменение составных частей и свойств молока при тепловой обработке (пастеризация и стерилизация).

Модуль 2. Консервирование

Раздел 3. Общие принципы консервирования молока.

Теоретические основы и принципы консервирования молока. Активность воды, как параметр консервирования, основанный на анабиозе. Общая технология молочных консервов. Общие технологические операции для всех продуктов консервирования молока, молочного сырья. Порционирова-

ние и закатка. Стерилизация консервов. Сортировка, упаковка, хранение. Жестянобаночное производство. Классификация консервной тары.

Раздел 4. Причины порчи консервированных продуктов.

Микробиологический бомбаж. Химический бомбаж. Сульфидная коррозия. Физический бомбаж. Коррозия банок. Виды брака и дефектов консервов.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых игр, анализа ситуаций.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используются 2-балльная система оценки успеваемости обучающихся.

По дисциплине формой итогового контроля являются зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 Технологические добавки и улучшители в
производстве мясных продуктов

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки Технология мясных и молочных продуктов
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору и является основополагающим элементом профессиональной подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Изучение технологических добавок и улучшителей в производстве пищевых продуктов базируется на знаниях обучающихся, полученных ими на дисциплинах «Неорганическая и органическая химия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия». Дисциплина является основой для изучения дисциплин: «Технология переработки сырья животного происхождения», «Технология мяса и мясных продуктов с основами цифровых технологий», «Технология молока и молочных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Технохимический контроль производства продуктов животного происхождения», «Основы консервирования», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» и других дисциплин, а также в последующей производственной деятельности.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающихся.

Обучающийся должен:

Знать:

- химический состав и химическую природу пищевых добавок и биологически активных веществ;
- функции пищевых веществ и их физиологическую роль в организме человека;
- превращение пищевых веществ при производстве и хранении.

Уметь:

- охарактеризовать химический состав, функционально-технологические свойства и условия технологической совместимости различных видов сырья и добавок;
- разрабатывать новые рецептуры и технологии мясных продуктов с учетом их функционально-технологических и органолептических свойств;
- применять пищевые добавки для достижения тех или иных целей.

Владеть:

- методами стандартных испытаний по определению функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции;
- основами проектирования пищевых продуктов с заданным составом и свойствами на основе данных о химическом составе.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре (очное обучение), 2 курсе 3,4 семестре (заочное обучение).

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю)

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции**	Планируемые результаты обучения***
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-3.1 Находит и анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знания: ПК-3.1/Зн1 источники информации, способы поиска, сбора, накопления, методы их достижения; Умения: ПК-3.1/Ум1 получать и обрабатывать информацию из различных источников и баз данных представлять её в требуемом формате; Навыки: ПК-3.1/Нв1 современными достижениями научно-технической информации отечественного опыта по тематике исследования.
	ПК-3.2 Способен пользоваться библиотекой для поиска необходимой информации.	Знания: ПК-3.2/Зн1 библиотечные источники информации, способы поиска, методы их достижения; Умения: ПК-3.2/Ум1 пользоваться картотекой и получать информацию из различных библиотечных источников Навыки: ПК-3.2/Нв1 способностью пользоваться электронной библиотекой Башкирского ГАУ и других рекомендуемых библиотечных систем

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов

1.1 Посолочные ингредиенты.

Посолочные вещества. Поваренная соль. Нитрит натрия.

1.2 Пищевые добавки.

Пищевые добавки. Сахара. Пищевые кислоты и их соли.

1.3 Пищевые фосфаты, классификация и свойства.

Основные функции и механизм действия фосфатов. Влияние фосфатов на влагоудерживающую, эмульгирующую способность белков мышечной ткани. Влияние фосфатов на процессы окисления. Применение фосфатных препаратов.

1.4 Вкусо-ароматические добавки.

Пряности, приправы, вкусо-ароматические добавки. Ароматизаторы. Коптильные препараты.

1.5 Вещества-консерванты.

Вещества-консерванты. Вещества-антиокислители. Пищевые красители. Бактериальные и ферментные препараты.

1.6 Вещества, повышающие адгезию и величину влагосвязывающей способности.

Желатин. Гидроколлоиды. Каррагинаны, виды, свойства, способы получения и применения. Агар, пектины, альгинат натрия. Метилцеллюлоза.

1.7 Эмульгаторы.

Природа происхождения, свойства и способы применения. Технологические схемы производства эмульсий из жирсырья, цельного молока.

Модуль 2 Белоксодержащие добавки и белковые препараты животного и растительного происхождения. Заменители основного сырья

2.1 Соевые белки. Характеристика и их использование в технологии.

Растительные белковые препараты: соевые, препараты из нута, и других бобовых культур. Виды свойства, способы применения.

2.2 Крахмалы.

Крахмалы. Происхождение, свойства. Модифицированные крахмалы. Опыт использования.

2.3 Препараты животного происхождения.

Препараты животного происхождения. Способы получения. Свойства, способы применения. Молочные белковые препараты, препараты крови и соединительной ткани.

2.4 Белки растительного происхождения и их свойства.

Растительные белки и их свойства. Белки злаковых, белки масличных культур, белки овощей, белки бобовых.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых игр, групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	Модуль 1 (1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7)	Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов	Лабораторные работы	Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссии
2	Модуль 2 (2.1, 2.2, 2.3, 2.4)	Белоксодержащие добавки и белковые препараты животного и растительного происхождения. Заменители основного сырья	Лабораторные работы	Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссии

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется

модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся. При реализации дисциплины используется модульное обучение. Текущий контроль в каждом модуле предполагает оценку аудиторной работы; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных работ; проверка текущих домашних заданий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы.

По дисциплине формой итогового контроля является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.08 ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология мясных и молочных продуктов

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса блока 1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Изучение свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, Производственный контроль на предприятиях отрасли, Технохимический контроль производства продуктов животного происхождения, Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли, контроль производства функциональных продуктов, Проектирование предприятий молочной отрасли, Оборудование по переработке сырья животного происхождения с основами проектирования, а также в последующей производственной деятельности.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 и 8 семестрах.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,

соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю)

<i>Код и наименование компетенции*</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции**	Планируемые результаты обучения***
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2.1 применяет знания состава и свойств сырья и готовой продукции в процессе решения задач по совершенствованию технологических процессов	Знания: ОПК-2.1/Зн.1 основных компонентов состава сырья, готовой продукции и их химические свойства Умения: ОПК-2.1/Ум.1 выбирать и применять ферменты, стабилизаторы с целью воздействия на сырье для получения продуктов желательного качества Навыки: ОПК-2.1/Нв.1 использования первого уравнения материального баланса при разработке состава проектируемого продукта

	<p>ОПК-2.2 демонстрирует знания технологических процессов производства мясомолочных продуктов</p> <p>3.</p>	<p>Знания: ОПК-2.2/Зн.1 общих технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и сущность изменения сырья в процессе его переработки</p> <p>Умения: ОПК-2.2/Ум.1 применять различные режимы воздействия на сырье для обеспечения получения продуктов желательного качества</p> <p>Навыки: ОПК-2.2/Нв.1 повышения производительности технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
	<p>ОПК-2.3 демонстрирует умения использовать физико-химические и микробиологические процессы для целенаправленного изменения состояния сырья при производстве мясомолочных продуктов</p>	<p>Знания: ОПК-2.3/Зн.1 основных физико-химических и микробиологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Умения: ОПК-2.3/Ум.1 применять различные физико-химические и микробиологические процессы для получения продуктов</p> <p>Навыки: ОПК-2.3/Нв.1 использования физико-химических и микробиологических процессов при производстве продукции питания животного происхождения</p>
<p>ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-11.1 понимает сущность и обоснование технологических процессов производства мясных и молочных продуктов</p>	<p>Знания: ПК-11.1/Зн.1 сущности технологических процессов производства мясных и молочных продуктов и обосновывает их;</p> <p>Умения: ПК-11.1/Ум.1 обосновывать режимы технологических операций производства мясных и молочных продуктов;</p> <p>Навыки: ПК-11.1/Нв.1 осуществления технологических операций производства мясных и молочных продуктов</p>
	<p>ПК-11.2 выбирает режимы, методы переработки и рациональные условия проведения технологических процессов</p>	<p>Знания: ПК-11.2/Зн.1 основных режимов проведения технологических процессов, методов переработки и рациональные условия их проведения</p> <p>Умения: ПК-11.2/ Ум.1 выбирать режимы, методы переработки;</p> <p>Навыки: ПК-11.2/ Нв.1 подбора рациональных условий проведения технологических процессов</p>
	<p>4. ПК-11.3 использует знания техники составления технологических потоков; составления технологических схем процессов производства про-</p>	<p>Знания: ПК-11.3/Зн.1 техники составления технологических потоков и технологических схем производства мясных и молочных продуктов</p> <p>Умения: ПК-11.3/ Ум.1 составления технологических схем производства мясных и молочных продуктов</p>

	дуктов	Навыки: ПК-11.3/ Нв.1 проведения производственных расчетов и составления технологических потоков производства мясных и молочных продуктов
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК-12.1 разбирается в устройстве обслуживаемого оборудования; способен осуществлять регулировки и обслуживание приборов и аппаратов	Знания: ПК-12.1/Зн.1 устройства обслуживаемого оборудования и приборов Умения: ПК-12.1/ Ум.1 работать с основным оборудованием и приборами Навыки: ПК-12.1/ Нв.1 обслуживания приборов и аппаратов
	ПК-12.2 использует технологию производства вырабатываемого продукта	Знания: ПК-12.2/Зн.1 технологии производства мясных и молочных продуктов Умения: ПК-12.2/ Ум.1 осуществлять подбор оптимальной технологии производства мясных и молочных продуктов Навыки: ПК-12.2/ Нв.1 выработки мясных и молочных продуктов
	ПК-12.3 способен проводить технологические операции по переработке сырья и заквашивание закваской на чистых культурах	Знания: ПК-12.3/Зн.1 технологических операций по переработке мясного и молочного сырья Умения: ПК-12.3/ Ум.1 осуществлять технологические операции по переработке мясного и молочного сырья Навыки: ПК-12.3/ Нв.1 проведения технологических операций по переработке сырья, включая заквашивание заквасками на чистых культурах

3. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Технология цельномолочных продуктов

1.1 Введение

Предмет и содержание курса. Задачи дисциплины Технология молока и молочных продуктов. Современные направления в развитии научных основ технологии и ассортимента молочных продуктов.

1.2 Технология питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, мороженого

Технология питьевого молока и сливок

Ассортимент питьевого молока и сливок. Требования к сырью в производстве питьевого молока и сливок.

Питьевое пастеризованное молоко. Общая схема технологических процессов производства питьевого пастеризованного молока. Обоснование режимов технологических процессов. Фасование, упаковывание и хранение. Особенности технологии отдельных видов питьевого пастеризованного молока. Пороки питьевого пастеризованного молока и меры их предупреждения.

Питьевые пастеризованные сливки. Схема технологических процессов питьевых пастеризованных сливок. Обоснование режимов технологического процесса. Фасование, упаковывание и хранение.

Питьевое стерилизованное молоко. Способы производства питьевого стерилизованного молока. Схема технологических процессов различных способов производства. Обоснование режимов технологических процессов. Фасование, упаковывание и хранение. Особенности технологии отдельных видов питьевого

стерилизованного молока. Пороки питьевого стерилизованного молока, и меры их предупреждения.

Питьевые стерилизованные сливки. Способы производства питьевых стерилизованных сливок. Схемы технологических процессов различных способов. Обоснование режимов технологических процессов. Фасование, упаковывание и хранение. Пороки питьевых стерилизованных сливок, и меры их предупреждения.

Технология кисломолочных продуктов

Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Диетические и лечебные свойства. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов. Используемые закваски.

Технология заквасок для кисломолочных продуктов. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Виды и состав заквасок и бактериальных концентратов, используемых в производстве кисломолочных продуктов. Характеристика сырья, используемого в производстве заквасок. Технология заквасок для кисломолочных продуктов. Способы применения бактериальных препаратов и концентратов, заквасок прямого внесения. Пороки заквасок и меры их предупреждения.

Технология жидких кисломолочных продуктов. Ассортимент продуктов. Характеристика сырья, используемого в производстве жидких кисломолочных продуктов. Способы производства. Схемы технологических процессов резервуарного и термостатного способов производства жидких кисломолочных продуктов. Обоснование режимов технологических процессов. Фасование, упаковывание и хранение. Особенности технологии отдельных видов жидких кисломолочных продуктов. Пороки жидких кисломолочных продуктов, и меры их предупреждения.

Технология творога и творожных продуктов. Ассортимент продуктов, характеристика сырья, используемых в производстве творога. Способы производства творога, их характеристика. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. Обоснование режимов технологических процессов. Особенности технологии творога, вырабатываемого на механизированных линиях. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов. Виды упаковки, способы упаковывания, режимы и сроки хранения творога и творожных изделий. Пороки творога и творожных изделий и меры их предупреждения.

Технология сметаны. Ассортимент вырабатываемой продукции. Характеристика сырья. Способы и схемы технологических процессов производства сметаны. Особенности технологии отдельных видов сметаны. Фасование, упаковывание и хранение. Пороки сметаны и меры их предупреждения.

Резервирование творога. Способы и обоснование режимов резервирования творога.

Технология мороженого

Характеристика и ассортимент мороженого. Виды сырья, используемого в производстве мороженого. Физико-химические основы технологии мороженого. Схема технологических процессов производства мороженого. Обоснование режимов. Особенности технологии отдельных видов мороженого. Пороки мороженого и меры их предупреждения.

Раздел 2 Технология масла и общая технология сыра

2.1 Технология сливочного масла

Характеристика и ассортимент сливочного масла

Состав, структура и виды сливочного масла. Пищевая ценность масла. Физико-химическая сущность промышленных способов получения сливочного масла как преобразование дисперсии жир/вода в дисперсию вода/жир. Способы производства масла. Подготовка сырья к переработке на масло. Требования к качеству молока и сливок.

Технология сливочного масла способом сбивания.

Схема технологического процесса производства масла способом сбивания на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия. Получение сливок требуемой жирности, пастеризация и дезодорация сливок. Низкотемпературная обработка сливок (физическое созревание). Сущность и назначение созревания сливок. Факторы, интенсифицирующие процесс физического созревания сливок.

Сбивание сливок. Современное представление о механизме маслообразования при сбивании сливок. Сбивание сливок на маслоизготовителях периодического действия. Факторы, влияющие на скорость сбивания, консистенцию масла и степень использования жира. Промывка и механическая обработка масляного зерна. Регулирование содержания влаги. Сбивание сливок на маслоизготовителях непрерывного действия, особенности сбивания и регулирования влажности и параметров механической обработки.

Технология сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок.

Схема технологического процесса производства масла способом преобразования высокожирных сливок. Получение и тепловая обработка сливок средней жирности. Получение и нормализация высокожирных сливок. Состав и свойства высокожирных сливок как концентрированной эмульсии. Физико-химическая сущность преобразования высокожирных сливок в масло путем их термомеханической обработки на маслообразователях. Процессы, последовательно протекающие при термомеханической обработке: охлаждение высокожирных сливок до температуры начала кристаллизации основной массы глицеридов молочного жира, дестабилизации жировой эмульсии и кристаллизация молочного жира, формирование структуры масла. Факторы, влияющие на формирование структуры и способы ее регулирования.

Технология отдельных видов масла

Особенности технологии вологодского, любительского, крестьянского, российского, бутербродного масла и масла с повышенным содержанием СОМО и вкусовыми наполнителями. Особенности технологии кисло-сливочного масла. Бактериальные закваски и требования к ним. Способы и режимы сквашивания сливок. Особенности технологии спредов. Технология стерилизованного масла, топленого масла и молочного жира.

Фасование и упаковывание масла. Режимы хранения. Оценка качества. Пороки сливочного масла и меры их предупреждения.

2.2 Общая технология сыра

Характеристика сыров и сырья для сыроделия

Состав, свойства и виды сыров. Требования к составу и качеству молока в сыроделии. Показатели, определяющие сыропригодность молока.

Технология натуральных сыров

Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.

Подготовка молока к выработке сыра. Очистка, резервирование и созревание молока. Сущность и назначение процесса созревания молока. Нормализация молока. Пастеризация молока, обоснование режимов пастеризации. Вакуумная обработка и ультрафильтрация молока. Подготовка молока к свертыванию. Внесение в молоко хлорида кальция. Применение бак. заквасок и препаратов.

Получение и обработка сгустка. Использование молокосвертывающих ферментных препаратов. Определение дозы ферментного препарата и внесение его в молоко. Получение сгустка и определение его готовности. Стадии обработки сгустка. Факторы, влияющие на степень и скорость выделения сыворотки при обработке сгустка. Назначение второго нагревания. Регулирование молочнокислого брожения.

Формование и прессование сыра. Назначение и способы. Структура сырной массы при различных способах формования. Влияние способа прессования на состояние поверхности сыра. Бессалфеточное прессование.

Посолка сыра. Назначение и способы. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра. Влияние различных факторов на продолжительность посолки сыра.

Созревание сыра. Созревание как сложный биохимический и физико-химический процесс. Факторы, определяющие созревание сыра. Роль и изменение составных частей сырной массы при созревании. Формирование органолептических свойств сыра и образование рисунка. Понятие о зрелости сыра. Способы ускорения созревания. Условия созревания сыра. Уход за сыром во время созревания. Созревание сыра в полимерных пленках и покрытиях.

Подготовка сыра к реализации. Оценка качества. Пороки сыра. Маркирование зрелого сыра, хранение сыров.

Раздел 3 Технология различных видов сыра, молочных консервов

3.1 Технология отдельных видов сыров

Принципы классификации сыров. Факторы, определяющие видовые особенности сыра. Технологическая и товароведная классификации.

Технология твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Технология натуральных сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Технология натуральных сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения. Технология натуральных сычужных сыров, созревающих при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры слизи.

Технология мягких сыров. Технология сыров, созревающих при участии слизи. Технология сыров, созревающих при участии плесени. Технология свежих сыров.

Технология рассольных сыров. Технология сыра брынзы. Технология молдавского сыра.

Технология сыра сулугуни.

Технология сыров и сырных масс для выработки плавленых сыров. Технология жирных сыров для плавления. Технология нежирных сыров для плавления.

Технология плавленых сыров

Ассортимент, характеристика плавленых сыров и сырья для плавления. Схема технологических процессов производства плавленых сыров. Подбор и подготовка сырья, соли – правители, химизм действия солей – правителей. Сущность и режимы созревания и плавления сырной массы. Фасование и хранение плавленого сыра. Особенности технологии отдельных групп плавленых сыров. Оценка качества. Пороки плавленых сыров и меры их предупреждения.

3.2 Технология молочных консервов

Общая технология молочных консервов

Теоретические основы и принципы консервирования молока: биоиз, анабиоиз, абиоиз. Классификация молочных консервов. Консервы на основе абиоиза (сгущенные стерилизованные молочные продукты). Консервы на основе осмоанабиоиза (сгущенные молочные продукты с сахаром). Консервы на основе ксероанабиоиза (сухие молочные продукты). Общие технологические процессы производства молочных консервов. Характеристика и виды сырья для производства молочных консервов. Нормализация молочного сырья по жиру и сухому молочному остатку. Тепловая обработка. Гомогенизация. Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов. Изменения компонентов и свойств молока в зависимости от способов и режимов сгущения.

Технология сгущенных стерилизованных продуктов

Характеристика и ассортимент сгущенных стерилизованных молочных продуктов. Схема технологических процессов производства сгущенных стерилизованных продуктов. Режимы предварительной тепловой обработки, сгущения и гомогенизации. Солевое равновесие как фактор, термоустойчивости молочного сырья. Основные способы регулирования термоустойчивости молочного сырья. Стерилизация, способы и режимы. Фасование, упаковывание, хранение. Особенности технологии отдельных видов

сгущенных стерилизованных продуктов. Пороки сгущенных стерилизованных продуктов и меры их предупреждения.

Технология сгущенных молочных продуктов с сахаром

Характеристика и ассортимент сгущенных молочных продуктов с сахаром. Схема технологических процессов производства сгущенных молочных продуктов с сахаром периодическим и непрерывно-поточным способами. Нормализация молочной смеси по содержанию сахара. Способы введения сахара: сиропный и бессиропный. Способы и режимы охлаждения сгущенных молочных продуктов с сахаром. Кристаллизация лактозы. Фасование, упаковывание, хранение. Особенности технологии отдельных видов сгущенных продуктов с сахаром. Пороки сгущенных продуктов с сахаром и меры их предупреждения.

Технология сухих молочных продуктов

Характеристика ассортимента сухих молочных продуктов. Способы и режимы сушки: распылительная, контактная и сублимационная. Влияние режимов и способов сушки на структуру и свойства сухого молока. Схема технологических производств сухих молочных продуктов. Фасование, упаковывание, хранение. Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока. Сухие молочные продукты повышенной растворимости. Особенности технологии отдельных видов сухих молочных продуктов. Пороки сухих молочных продуктов и меры их предупреждения.

Раздел 4 Технология продуктов детского питания и из вторичного молочного сырья

4.1 Технология молочных продуктов для детского питания

Характеристика и ассортимент молочных продуктов для детского питания

Медико-биологические аспекты детского питания. Классификация молочных продуктов для детского питания. Особенности состава и свойств женского молока. Способы обработки коровьего молока с целью приближения его состава и свойств к женскому молоку.

Общая технология молочных продуктов для детского питания

Общая технология процесса производства молочных продуктов для детского питания. Характеристика и виды сырья. Подготовка сырья и компонентов. Нормализация сырья для детского питания по основным компонентам. Тепловая и механическая обработка. Фасование, упаковывание.

Технология стерилизованных молочных продуктов для детского питания

Схемы технологических процессов производства. Стерилизация, способы и режимы. Особенности технологии отдельных видов стерилизованных молочных продуктов.

Технология кисломолочных продуктов для детского питания

Жидкие и пастообразные кисломолочные продукты для детского питания. Схемы технологических процессов производства. Виды и свойства микроорганизмов для детского питания. Биохимические основы производства кисломолочных продуктов, особенности технологии отдельных видов жидких, пастообразных кисломолочных продуктов и творога.

Технология сухих, молочных продуктов для детского питания

Схема технологических процессов производства. Сгущение и сушка, способы и режимы, особенности технологии отдельных видов сухих молочных продуктов.

4.2 Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки

Характеристика обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки.

Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Направления переработки.

Технология продуктов из обезжиренного молока. Ассортимент продуктов из обезжиренного молока. Технология молочно-белковых концентратов: казеин, казеинаты, казециты, молочный белок, концентрат натурального казеина. Технология заменителей молока для молодняка сельскохозяйственных животных (жидкие, сгущенные, сухие, БИО-ЗЦМ).

Технология продуктов из пахты. Ассортимент продуктов из пахты: напитки, творог, сгущенные и сухие продукты.

Использование пахты для нормализации сырья по жиру в производстве молочных продуктов: в смеси с обезжиренным молоком в производстве творога; в производстве мороженого. Особенности технологии продуктов из пахты: свежие и сквашенные напитки, сгущенные и сухие продукты, сыры.

Технология продуктов из молочной сыворотки. Ассортимент продуктов из молочной сыворотки. Технология белковых продуктов из молочной сыворотки. Технология напитков из молочной сыворотки. Технология сгущенных и сухих продуктов из молочной сыворотки.

4. Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде ролевых и деловых игр.

№ п/п	№ раздела	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	Изучение технологии и выработка молочного напитка с наполнителями	Лабораторная работа	Проведение занятий методом малых групп (ролевая игра)
2	1	Технология мягких сыров без созревания	Лабораторная работа	Деловая игра
3	1	Оценка качества натуральных и плавленых сыров	Лабораторная работа	Деловая игра

5. Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется пятибалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных и практических занятий. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку курсового проекта; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.23 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С ОСНОВАМИ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов с основами цифровых технологий» относится к обязательной части блока Б1.

Данная дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении дисциплин: «Неорганическая и органическая химия», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Пищевая химия», «Физико-химические и биохимические основы производства продуктов питания животного происхождения».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 и во 8 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основы технологических процессов производства продукции питания; Уметь: разрабатывать технологические процессы производства продукции питания; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать: объекты контроля, стандартные показатели качества готовой продукции, типовые дефекты готовой продукции (мяса, вторичных продуктов переработки, колбасных изделий, изделий из мяса, полуфабрикатов). Уметь: применять нормативную и техническую документацию при осуществлении контроля безопасности готовой продукции, выявлять дефекты и брак готовой продукции. Иметь навыки: работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в осуществлении контроля безопасности готовой продукции; проведения производственной дегустации и оформления ее результатов; выявления причин брака продукции, разработки мероприятий по его предупреждению.
ПК-1	5. способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном про-	Знать: назначение нормативной, технической документации для производства мяса и мясных продуктов Уметь: применять правила и нормы технического регулирования для решения професси-

	цессе	ональных задач Иметь навыки: применения нормативной, технической документации для осуществления производства мяса и мясных продуктов
ПК-7	6. способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов. Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции. Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов
ПК-11	7. способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: принципы и методы выполнения основных технологических расчетов, подбора технологического оборудования и его размещения; принципы построения технологических схем производства мяса и мясных продуктов и обработки вторичных продуктов Уметь: обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия Владеть: методиками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

3 Содержание разделов дисциплины

1. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.
2. Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.
3. Технология производства колбасных изделий Технология производства комбинированных продуктов и мясных консервов.
4. Технология производства клея и желатина. Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли.

4 Образовательные технологии

1. Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссий.
2. Проведение лабораторных занятий с элементами деловой игры.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся. При реализации дисциплины используется модульное обучение. Текущий контроль в каждом модуле предполагает оценку аудиторной работы, посещение лекционных, лабораторных и практических занятий, работу на лабораторных и практических занятиях, самостоятельное

изучение теоретического материала, выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль предполагает оценку письменной контрольной работы, тестовый контроль, выполнение курсового проекта.

По дисциплине формой итогового контроля является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология мясных и молочных продуктов

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли относится к дисциплинам по выбору блока Б1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Производственный контроль на предприятиях отрасли, Изучение свойств сырья, полуфабрикатов и молочной продукции.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю)

<i>Код и наименование компетенции*</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции**</i>	<i>Планируемые результаты обучения***</i>
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК-3.1 Демонстрирует знания требований к качеству готовых мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-3.1/Зн1 состав, свойства, качества, о пищевую ценность, мясных и молочных продуктов Умения: ОПК-3.1/Ум1 использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции; дать комплексную оценку качеству готовых продуктов Навыки: ОПК-3.1/Нв1 методами технологического контроля состава, свойств и качества готовых продуктов
	ОПК-3.2 Способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знания: ОПК-3.1/Зн1 принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности мясных и молочных продуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа Умения: ОПК-3.1/Ум1 использовать принципы технологического контроля состава, свойств и качества готовой продукции Навыки: ОПК-3.1/Нв1 методами техноло-

		гического контроля состава, свойств и качества готовой продукции
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5.1 Использует методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: ПК-5.1/Зн1 показатели учитываемые при входном контроле, контроле полуфабрикатов и основных видов готовой мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.1/Ум1 отбирать пробы сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.1/Нв1 методами контроля основных показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	8. ПК-5.2 Способен организовать контроль параметров технологических процессов	Знания: ПК-5.2/Зн1 показатели учитываемые при контроле технологических процессов основных видов мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.2/Ум1 снимать показатели состояния технологического процесса полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.2/Нв1 методами контроля основных показателей и параметров технологических процессов

3. Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Организация и проведение технохимического и микробиологического контроля цельномолочных продуктов

1 Введение

Задачи и функции технохимического и микробиологического контроля.

2 Контроль заготавливаемого молока

Требования НТД на заготавливаемое молоко. Порядок приемки, заготавливаемого молока. Отбор проб молока сырья и подготовка к анализу. Контроль качества заготавливаемого молока.

3 Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов

Требования НТД на жидкие диетические кисломолочные продукты. Требования к качеству сырья. Классификация заквасок. Требования к молоку, используемому для производства заквасок. Контроль качества производственных заквасок. Пороки заквасок. Контроль технологического процесса производства кисломолочных продуктов. Контроль качества готовой продукции.

4 Контроль производства сметаны, творога и творожных изделий

Требования НТД на сметану. Требования к качеству сырья для производства сметаны. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы. Контроль технологического процесса производства сметаны. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества готовой продукции. Требования НТД на творог. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства творога. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества готового продукта. Требования НТД на творожные изделия. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства творожных изделий. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества творожных изделий.

Модуль 2 Организация и проведение теххимического и микробиологического контроля сыров, масла и консервов

1 Контроль производства сычужных сыров

Требования НТД на сычужные сыры. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства сыра. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества зрелого сыра.

2 Контроль производства масла сливочного

Производственный и микробиологический контроль получения масла коровьего. Требования к качеству сырья и готовых продуктов. Контроль технологических процессов производства масла коровьего различными способами. Схемы производственного контроля производства масла коровьего.

3 Контроль производства молочных консервов

Требования НТД на сгущенные молочные консервы с сахаром, на сгущенные стерилизованные молочные консервы, на сухие консервы. Требования НТД к условиям хранения и транспортирования молочных консервов. Требования к качеству сырья для производства молочных консервов. Контроль технологического процесса производства молочных консервов. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества молочных консервов. Контроль герметичности и стерильности упаковки сгущенных молочных консервов.

4. Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	Пороки масла и сыра	ПЗ	Проведение практических занятий с элементами анализа ситуаций
2	2	Контроль качества творожных изделий и полуфабрикатов	ЛЗ	Проведение лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций

5. Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется пятибалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных и практических занятий. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку реферата; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология мясных и молочных продуктов

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли относится к дисциплинам по выбору блока Б1. Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами: Производственный контроль на предприятиях отрасли, Изучение свойств сырья, полуфабрикатов и молочной продукции.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю)

<i>Код и наименование компетенции*</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции**</i>	<i>Планируемые результаты обучения***</i>
ОПК-3 способностью осуществлять технохимический контроль качества готовой продукции	ОПК-3.1 Демонстрирует знания требований к качеству готовых мясомолочных продуктов	Знания: ОПК-3.1/Зн1 состав, свойства, качества, о пищевую ценность, мясных и молочных продуктов Умения: ОПК-3.1/Ум1 использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции; дать комплексную оценку качеству готовых продуктов Навыки: ОПК-3.1/Нв1 методами технологического контроля состава, свойств и качества готовых продуктов
	ОПК-3.2 Способен осуществлять технохимический контроль качества готовой продукции	Знания: ОПК-3.1/Зн1 принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности мясных и молочных продуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа Умения: ОПК-3.1/Ум1 использовать принципы технологического контроля состава, свойств и качества готовой продукции Навыки: ОПК-3.1/Нв1 методами технологического контроля состава, свойств и качества готовой продукции
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и кон-	ПК-5.1 Использует методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: ПК-5.1/Зн1 показатели учитываемые при входном контроле, контроле полуфабрикатов и основных видов готовой мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.1/Ум1 отбирать пробы сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.1/Нв1 методами контроля основных показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

<p>контроль качества готовой продукции</p>	<p>9. ПК-5.2 Способен организовать контроль параметров технологических процессов</p>	<p>Знания: ПК-5.2/Зн1 показатели учитываемые при контроле технологических процессов основных видов мясной и молочной продукции Умения: ПК-5.2/Ум1 снимать показатели состояния технологического процесса полуфабрикатов и готовой продукции Навыки: ПК-5.2/Нв1 методами контроля основных показателей и параметров технологических процессов</p>
--	--	--

3. Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Организация и проведение технохимического и микробиологического контроля цельномолочных продуктов

1 Введение

Задачи и функции технохимического и микробиологического контроля.

2 Контроль заготавливаемого молока

Требования НТД на заготавливаемое молоко. Порядок приемки, заготавливаемого молока. Отбор проб молока сырья и подготовка к анализу. Контроль качества заготавливаемого молока.

3 Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов

Требования НТД на жидкие диетические кисломолочные продукты. Требования к качеству сырья. Классификация заквасок. Требования к молоку, используемому для производства заквасок. Контроль качества производственных заквасок. Пороки заквасок. Контроль технологического процесса производства кисломолочных продуктов. Контроль качества готовой продукции.

4 Контроль производства сметаны, творога и творожных изделий

Требования НТД на сметану. Требования к качеству сырья для производства сметаны. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы. Контроль технологического процесса производства сметаны. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества готовой продукции. Требования НТД на творог. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства творога. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества готового продукта. Требования НТД на творожные изделия. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства творожных изделий. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества творожных изделий.

Модуль 2 Организация и проведение технохимического и микробиологического контроля сыров, масла и консервов

1 Контроль производства сычужных сыров

Требования НТД на сычужные сыры. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства сыра. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества зрелого сыра.

2 Контроль производства масла сливочного

Производственный и микробиологический контроль получения масла коровьего. Требования к качеству сырья и готовых продуктов. Контроль технологических процессов производства масла коровьего различными способами. Схемы производственного контроля производства масла коровьего.

3 Контроль производства молочных консервов

Требования НТД на сгущенные молочные консервы с сахаром, на сгущенные стерилизованные молочные консервы, на сухие консервы. Требования НТД к условиям хранения и транспортирования молочных консервов. Требования к качеству сырья для произ-

водства молочных консервов. Контроль технологического процесса производства молочных консервов. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества молочных консервов. Контроль герметичности и стерильности упаковки сгущенных молочных консервов.

4. Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	Пороки масла и сыра	ПЗ	Проведение практических занятий с элементами анализа ситуаций
2	2	Контроль качества творожных изделий и полуфабрикатов	ЛЗ	Проведение лабораторных занятий с элементами анализа ситуаций

5. Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется пятибалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных и практических занятий. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку реферата; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

Б1. 0.12 ФИЗИКА

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Физика» входит в блок «Б1», обязательная часть и связана с дисциплинами: «Метрология, стандартизация и сертификация», «Экология», «Физическая и коллоидная химия», «Электротехника», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств» и другими дисциплинами профессиональной направленности.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Таблица 2

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-26 Способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	ПК-26.1 Способен разработать схему опытов	<p>Знания: ПК-26.1/Зн1 основные методы научных исследований и основные этапы эксперимента</p> <p>Умения: ПК-26.1/Ум1 разработать схему опытов в соответствии с целями и задачами исследований</p> <p>Навыки: ПК-26.1/Нв1 методами организации эксперимента</p>

Продолжение таблицы 2

	ПК-26.2 Способен проводить эксперименты по заданной методике	<p>Знания: ПК-26.2/Зн1 принципы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, безвредности мясных и молочных продуктов</p> <p>Умения: ПК-26.2/Ум1 проводить эксперименты по заданной методике</p> <p>Навыки: ПК-26.2/Нв1 методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
--	--	---

	ПК-26.3 Анализирует результаты, интерпретирует и обобщает полученные экспериментальные данные	Знания: ПК-26.3/Зн1 современные методы количественного и качественного анализа Умения: ПК-26.3/Ум1 анализировать результаты, интерпретировать и обобщать полученные экспериментальные данные; Навыки: ПК-26.3/Нв1 способностью делать заключения и выводы по результатам эксперимента
--	---	--

3 Содержание основных модулей дисциплины

1 Механика: кинематика поступательного и вращательного движения точки, динамика поступательного движения, динамика вращательного движения, работа и энергия, законы сохранения в механике, элементы специальной теории относительности. Механические колебания и волны: Свободные и вынужденные колебания, сложение гармонических колебаний. Молекулярная (статистическая) физика и термодинамика: распределения Максвелла и Больцмана, средняя энергия молекул, I начало термодинамики, работа при изопроцессах, второе начало термодинамики, энтропия, циклы.

2 Электричество и магнетизм: электрическое поле в вакууме, законы постоянного тока, магнитостатика, явление электромагнитной индукции, электрические и магнитные свойства вещества, уравнения Максвелла. Электромагнитные колебания и волны: колебательный контур, волны, уравнение волны, энергия волны, перенос энергии волной. Волновая и квантовая оптика: интерференция и дифракция света, поляризация и дисперсия света, тепловое излучение, фотоэффект, эффект Комптона, световое давление. Радиоактивность.

4 Образовательные технологии

- 1 Проведение лабораторных занятий с элементами групповых дискуссии.
- 2 Проведение лабораторных занятий с элементами деловой игры.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. При реализации дисциплины используется модульное обучение. Текущий контроль в каждом модуле предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; по-

сещение лекционных занятий; посещение занятий семинарского типа; проверка текущих домашних заданий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку письменной контрольной работы; тестовый контроль; выполнение заданий расчетно-графической работы.

По дисциплине формой итогового контроля является экзамен.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту «Адаптивная физическая культура» входит в Блок Б1, обязательная часть и связана с дисциплинами: педагогика, история, физиология, основы безопасности жизнедеятельности. Дисциплина изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах на очном обучении и 2 курсе, III-IV семестрах заочного обучения.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикаторов достижения компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления

		здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей
--	--	--

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Легкая атлетика	Обучение технике оздоровительного бега и оздоровительной (скандинавской) ходьбы. Обучение специальным беговым упражнениям. Обучение элементам техники бега на различные дистанции. Обучение элементам техники прыжка в длину с места и с разбега.
2.	Гимнастика	Обучение методике составления комплекса физических упражнений различных видов гимнастики (суставной, корригирующей, дыхательной, силовой, ритмической, производственной и т.д.).
3.	Спортивные игры	Обучение элементам техники игры и правилам игры в волейбол. Обучение элементам техники игры и правилам игры в баскетбол.
4.	Подвижные игры	Ознакомление с организацией подвижных игр. Обучение методике подбора подвижных игр с учетом состояния здоровья и уровня физической подготовленности.
5.	Плавание	Обучение элементам техники плавания спортивными способами. Обучение элементам техники плавания прикладными способами.
6.	Дартс	Ознакомление с основами игры в дартс (оборудование, инвентарь). Обучение элементам техники игры в дартс.
7.	Лыжная подготовка	Обучение элементам техники передвижения на лыжах.
8.	Общая физическая подготовка (ОФП).	Обучение методике подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО. Выполнение доступных требований ВФСК ГТО.

4 Образовательные технологии

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	4,6,9	Совершенствование техники броска дротиков в дартсе	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением соревновательных технологий
2	3,6,8	Совершенствование технических элементов спортивных игр	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением игрового метода

3	8	Составление связки из элементов танцевальной аэробики на 16, 32 счета	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением работы в малых группах
4	1,3	Освоение методики организации и проведения подвижных игр	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением игрового метода

5 Контроль успеваемости

ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Контроль результатов обучения осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины
Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ
ГИРЕВОЙ СПОРТ

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки
Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнение и защита выпускной квалификационной работы, социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возмож-

		ностей
--	--	--------

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Легкая атлетика	Общеразвивающие и специальные упражнения.
		Специально-беговые упражнения.
		Совершенствование элементов низкого старта.
		Совершенствование стартового разгона.
		Совершенствование бега по дистанции.
		Совершенствование финиширования, высокого старта.
		Совершенствование бега на средние дистанции, высокий старт.
		Совершенствование бега на средние дистанции, бег по дистанции и виражу.
		Совершенствование технике бега по дистанции и финишу.
		Совершенствование элементов прыжка в длину с места.
2	Плавание	Общеразвивающие и специальные упражнения.
		Способ плавания «кроль на груди».
		Способ плавания «кроль на спине».
		Игры на воде, эстафеты. Контрольные нормативы.
3	Гиревой спорт	Обучение комплексам общеразвивающих и специальных упражнений. Совершенствование выполнения комплексов общеразвивающих и специальных упражнений.
		Обучение элементам техники «толчка» гири. Совершенствование элементов техники «толчка» гири.
		Обучение технике дыхания при «толчке» гири. Совершенствование техники дыхания при «толчке» гири. Обучение элементам техники «рывка» гири. Совершенствование элементов техники «рывка» гири. Обучение элементам техники дыхания при «рывке» гири.
		Упражнение «длинный цикл». Обучение элементам техники двоеборья. Совершенствование техники двоеборья. Воспитание физических качеств.
4	ОФП	Методика подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО.
5	Лыжная подготовка	Краткая характеристика техники лыжных ходов. Техника классических и коньковых лыжных ходов. Техника торможений. Сдача контрольных нормативов. Воспитание физических качеств.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
-------	--------------------	-------------------	----------------------	--

1	4, 9	Обучение технике соревновательных упражнений в гиревом спорте.	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением соревновательных технологий
2	2, 3, 5, 8	Совершенствование техники вспомогательных упражнений в гиревом спорте.	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением игрового метода
3	6, 8	Составление программ тренировок для укрепления базовых упражнений в гиревом спорте.	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением работы в малых группах

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета/ приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ ДАРТС (индекс и наименование дисциплины)

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения (шифр и наименование направления (специальности))

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология мясных и молочных продуктов
(наименование профиля направления подготовки, специализации, магистерской программы, направленности программы)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр
(бакалавр; специалист; магистр; исследователь. преподаватель-исследователь)

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата / специалитета / магистратуры / аспирантуры (*выбрать*) обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	<p>Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода;</p> <p>Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности;</p> <p>Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей</p>

3 Содержание разделов дисциплины

1. Легкая атлетика
2. Плавание
3. Дартс
4. ОФП
5. Лыжная подготовка

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ - ЛАПТА.

(индекс и наименование дисциплины)

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр и наименование направления (специальности))

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология мясных и молочных продуктов

(наименование профиля направления подготовки, специализации, магистерской программы, направленности программы)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

бакалавр; специалист; магистр; исследователь. преподаватель-исследователь)

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Лапта.» относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули). Основные направления программы предусматривают обеспечение профилактики заболеваний, укрепление здоровья, повышение уровня физической и функциональной подготовленности.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности, выполнение и защита ВКР.

Дисциплина изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах очного обучения, III-IV семестрах заочного обучения.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата / специалитета / магистратуры / аспирантуры (*выбрать*) обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции*	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей

3 Содержание разделов дисциплины

1. Лапта. Ознакомление с историей возникновения и развития лапты. Ознакомления с правилами игры

«Лапта». Ознакомление, обучение, совершенствование двигательными действиями. Обучение и совершенствование передвижений по площадке. Обучение и совершенствование ловли и передача мяча. Обучение и совершенствование осаливания. Обучение и совершенствование «Увертывания» - избежание осаливания. Обучение и совершенствование переосаливания. Индивидуальное осаливания. Групповое осаливания. Командное осаливания. Ознакомления начала и окончания игрового действия. Обучение и совершенствование технике удара битой по мячу в лапте и в мини-лапте. Обучение и совершенствование остановки и ловли мяча после удара. Воспитание скоростных, скоростно-силовых и координационных качеств. Обучение основам судейства игры «Лапта». Сдача контрольных нормативов.

2. Легкая атлетика. Совершенствование общеразвивающих и специальных упражнения. Совершенствование специально-беговые упражнения. Совершенствование элементов низкого старта. Совершенствование стартового разгона. Совершенствование бега по дистанции. Совершенствование финиширования, высокого старта. Совершенствование бега на средние дистанции, высокий старт. Совершенствование бега на средние дистанции, бег по дистанции и виражу. Совершенствование технике бега по дистанции и финишу. Совершенствование элементов прыжка в длину с места. Совершенствование элементов метания мяча. Сдача контрольных нормативов.

3. Плавание. Совершенствование способов плавания «кроль на груди». Совершенствование способов плавания «кроль на спине». Сдача контрольные нормативы.

4. ОФП. Совершенствование физических качеств: силы, выносливости, быстроты, ловкости, гибкости. Подготовка к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО. Методика подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО.

5. Лыжная подготовка. Совершенствование техники классического хода. Совершенствование техники конькового хода. Сдача контрольных нормативов.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.

Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений, обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Рейтинговая оценка знаний, обучающихся по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале.

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ
ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

Направление подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль подготовки
Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины, и связана с дисциплинами: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.

Дисциплина изучается в 1-6 семестрах.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода; Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности; Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей.

3 Содержание разделов дисциплины

1. Гимнастика. Атлетическая гимнастика. Оздоровительная гимнастика. Составление комплексов упражнений без предметов и с предметами. Строевые упражнения, построения и перестроения. Ритмическая гимнастика: аэробика, пилатес.

2. Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Прыжки в длину с места и с разбега. Техника стартов и финиширования. Игры и эстафеты. Сдача контрольных нормативов. Воспитание физических качеств.

3. Лыжная подготовка. Техника лыжных ходов. Строевые упражнения. Техника поворотов. Техника торможений. Техника спусков. Техника подъемов. Самостоятельное катание. Воспитание выносливости.

4. Спортивные игры. Техника элементов спортивных игр: баскетбол, волейбол, футбол, бадминтон. Тактика спортивных игр. Сдача контрольных нормативов. Воспитание физических качеств

5. Плавание. Упражнения для освоения с водой. Элементы техники способа плавания «кроль на груди», «кроль на спине». Учебные прыжки, игры в воде. Самостоятельное плавание.

6. Дартс. Основные элементы техники игры в дартс. Воспитание физических качеств.

7. Скандинавская ходьба. Основы техники скандинавской ходьбы. Воспитание физических качеств.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, предусмотрено проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, использование игровых и соревновательных методов, работы в малых группах.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ **ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ** **ПАУЭРЛИФТИНГ**

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах

Целью: выявление и развитие у каждого занимающегося, формирование богатой, свободной, физически здоровой, творчески мыслящей личности, способной адаптироваться к условиям новой жизни.

Занятия пауэрлифтингом способствуют:

- развитию скоростно-силовой подготовки занимающихся, позволяющей в повседневной жизни преодолевать трудности, связанные с проявлением максимальных силовых напряжений;

- развитию моральных и волевых качеств, в основе которого лежит строгая самодисциплина, основанная на высокой сознательности, здоровой оценке событий и своих действий на подчинении своих чувств разуму;

- овладению знаниями в различных областях, связанных с пауэрлифтингом.

Программа «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Пауэрлифтинг» является информационной моделью педагогической системы, представляющей собой организационную совокупность взаимосвязанных средств, методов и процессов, необходимых для создания целенаправленного педагогического воздействия на формирование личности, с качествами, необходимыми занимающимся для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Пауэрлифтинг» играет ведущую роль в раскрытии содержания обучения пауэрлифтингу и применении организационных форм обучения и совершенствования подготовки пауэрлифтеров, направленной на выработку навыков, усвоение знаний и формирование важных личностных качеств занимающихся.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнение и защита выпускной квалификационной работы, социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	<p>Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода;</p> <p>Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности;</p> <p>Навыки:</p>

		ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей
--	--	---

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Легкая атлетика	Общеразвивающие и специальные упражнения.
		Специально-беговые упражнения.
		Совершенствование элементов низкого старта.
		Совершенствование стартового разгона.
		Совершенствование бега по дистанции.
		Совершенствование финиширования, высокого старта.
		Совершенствование бега на средние дистанции, высокий старт.
		Совершенствование бега на средние дистанции, бег по дистанции и виражу.
		Совершенствование технике бега по дистанции и финишу.
2	Плавание	Общеразвивающие и специальные упражнения.
		Способ плавания «кроль на груди».
		Способ плавания «кроль на спине».
		Игры на воде, эстафеты. Контрольные нормативы.
3	Пауэрлифтинг	Вводное занятие в элективную дисциплину «Пауэрлифтинг».
		Определить уровень общей физической подготовленности. Тестирование.
		Обучение технике упражнений со штангой (приседание со штангой, жим лежа на горизонтальной скамье, становая тяга)
		Воспитание физических качеств.
4	ОФП	Обучение дополнительным и вспомогательным упражнениям в пауэрлифтинге.
		Воспитание физических качеств.
4	ОФП	Методика подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО.
5	Лыжная подготовка	Краткая характеристика техники лыжных ходов.
		Техника классических и коньковых лыжных ходов.
		Техника торможений.
		Сдача контрольных нормативов.
		Воспитание физических качеств.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
-------	----------	-------------------	----------------------	--

	(раздела)			
1	4,9	Совершенствование техники соревновательных упражнений в пауэрлифтинге	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением соревновательных технологий
2	2,3,5,8	Совершенствование техники вспомогательных упражнений в пауэрлифтинге	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением игрового метода
3	4	Составление программ тренировок для укрепления базовых упражнений в пауэрлифтинге	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением работы в малых группах

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета/ приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ
Спортивные игры

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах.

Целью: выявление и развитие у каждого занимающегося, формирование богатой, свободной, физически здоровой, творчески мыслящей личности, способной адаптироваться к условиям новой жизни.

Программа «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Спортивные игры», представляющей собой организационную совокупность взаимосвязанных средств, методов, процессов, необходимых для создания целенаправленного педагогического воздействия на формирование личности, с качествами, необходимыми занимающимся для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Занятия спортивными играми способствуют всестороннему гармоничному развитию личности. Их эффективность объясняется спецификой занятий:

- глубоким разносторонним воздействием на организм занимающихся, развитием физических качеств;

- освоением, в процессе занятий, жизненно важными двигательными умениями и навыками.
- доступностью для занимающихся по уровню подготовленности (уровень физической нагрузки регулируется в широком диапазоне - от незначительной в занятиях с оздоровительной направленностью до предельного физического и психического напряжения на уровне спорта состязаний);
- эмоциональный заряд, который рождается в состязаниях. Кроме того, спортивные игры уникальное зрелище, по этому признаку с ними не могут сравниться другие виды спорта.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности, выполнение и защита ВКР.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	<p>Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода;</p> <p>Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности;</p> <p>Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей</p>

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
9.	Спортивные игры	Ознакомление с правилами игры (баскетбол, волейбол, гандбол, мини-футбол). Обучение элементам техники игры (баскетбол, волейбол,

		гандбол, мини-футбол). Совершенствование техники игры (баскетбол, волейбол, гандбол, мини-футбол). Обучение основам судейства и проведения соревнований по спортивным играм.
10.	Общая физическая подготовка	Развитие физических качеств: силы, выносливости, быстроты, ловкости, гибкости. Подготовка к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО. Обучение методике контроля и самоконтроля физического состояния.
11.	Плавание	Упражнения для освоения с водой. Элементы техники способа плавания «кроль на груди», «кроль на спине». Учебные прыжки, игры в воде. Самостоятельное плавание.
12.	Лыжная подготовка	Краткая характеристика техники лыжных ходов. Техника классических лыжных ходов. Техника коньковых лыжных ходов. Техника поворотов на лыжах на месте и в движении. Техника спусков и подъемов в гору на лыжах. Техника торможений. Сдача контрольных нормативов. Воспитание физических качеств.
13.	Легкая атлетика	Общеразвивающие и специально-беговые упражнения. Совершенствование техники низкого старта и высокого старта. Совершенствование стартового разгона, бега по дистанции и финиширования. Совершенствование бега на средние дистанции и короткие. Совершенствование элементов прыжка в длину с места.

4 Образовательные технологии

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение практических занятий с применением соревновательных и игровых технологий, работы в малых группах.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	1,2,4,6,9,10	Обучение технике спортивных игр (баскетбол, волейбол, гандбол, мини-футбол).	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением соревновательных технологий
2	2,3,4,7,8,9	Совершенствование техники спортивных игр (баскетбол, волейбол, гандбол, мини-футбол).	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением игрового метода

3	1,3,5,7,8,10	Составление комплексов упражнений на различные группы мышц и развитие физических качеств.	Практические занятия	Проведение практических занятий с применением работы в малых группах
---	--------------	---	----------------------	--

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.В.12 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.12 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ – ФИТНЕС АЭРОБИКА

Направление подготовки **19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Профиль подготовки (специализация, магистерская программа, направленность программы)

Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины, изучается на 1-3 курсах, I-VI семестрах

Целью: выявление и развитие у каждого занимающегося, формирование богатой, свободной, физически здоровой, творчески мыслящей личности, способной адаптироваться к условиям новой жизни.

Занятия фитнес аэробикой способствуют:

- развитию общей физической подготовленности занимающихся;
- развитию моральных и волевых качеств, в основе которого лежит строгая самодисциплина, основанная на высокой сознательности, здоровой оценке событий и своих действий на подчинении своих чувств разуму;
- овладению знаниями в различных областях фитнес направлений.

Программа «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Фитнес аэробика» является информационной моделью педагогической системы, представляющей собой организационную совокупность взаимосвязанных средств, методов и процессов, необходимых для создания целенаправленного педагогического воздействия на формирование личности, с качествами, необходимыми занимающимся для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту – Фитнес аэробика» играет ведущую роль в раскрытии содержания обучения фитнесу и применении организационных форм обучения и совершенствования подготовки, направленной на выработку навыков, усвоение знаний и формирование важных личностных качеств занимающихся.

Последующие дисциплины (практики) по связям компетенций: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнение и защита выпускной квалификационной работы, социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-8 - Способность использовать методы и средства физической культуры для поддержания полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ОК-8.1. Использует методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности необходимых при решении задач, связанных с профессиональной деятельностью.	<p>Знать: ОК 8.1/Зн1 основные понятия, критерии и инструменты теории и методики обучения; ОК 8.1/Зн2 особенности педагогической системы и системного подхода;</p> <p>Уметь: ОК 8.1/Ум1 использовать методы, средства и формы физической культуры для укрепления здоровья, повышения общей и профессиональной работоспособности;</p> <p>Навыки: ОК 8.1/Нв1 владеть системой теоретических знаний, практических умений и навыков развития и совершенствования своих функциональных и двигательных возможностей</p>

3 Содержание разделов дисциплины

1. Фитнес аэробика. Базовая аэробика. Танцевальная аэробика. Степ-аэробика. Ирландский стиль. Латина-фанк, зумба, бачата. Фанк-стиль. Система физических упражнений – пилатес. Программа Protrener. Стретчинг.

Воспитание физических качеств.

2. Плавание. Совершенствование способов плавания «кроль на груди». Совершенствование способов плавания «кроль на спине». Сдача контрольные нормативы.

3. Лыжная подготовка. Совершенствование техники классического хода. Совершенствование техники конькового хода. Сдача контрольных нормативов.

4. ОФП. Совершенствование физических качеств: силы, выносливости, быстроты, ловкости, гибкости. Подготовка к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО. Методика подготовки к сдаче норм комплекса ВФСК ГТО.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя. Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений, обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Критерии оценки по пятибалльной системе.

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.