



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)  
Школа биомедицины



**Сборник**  
**аннотаций рабочих программ дисциплин**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**Программа академической магистратуры**

Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток  
2019

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Технология специализированных продуктов питания животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа), контроль (36 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением химических, технологических и биологических процессов в сфере технологии специализированной продукции, современных достижений в данной области, проблем экономии и рационального использования ресурсов.

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как Биотехнология современного производства пищевых продуктов

животного происхождения, Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов, Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Технология функциональных продуктов питания животного  
происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения

Образовательная программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа), контроль (36 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением химических, технологических и биологических процессов в сфере технологии функциональной пищевой продукции, современных достижений в данной области.

Дисциплина «Технология функциональных продуктов питания животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения, Стартовые культуры в технологии

ферментированных продуктов, Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов»  
Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»  
Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ № 12-13-235 от 18.02.2016 г.

Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» входит в часть блока Б1.В.ДВ.03.01 «Дисциплин по выбору» учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 часов), контроль (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе на 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– формирование у обучающихся системы знаний о микроорганизмах, их основных сочетаниях, а также использовании в технологии ферментных препаратов.

– изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения», «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных  
продуктов»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ №№ 12-13-235 от 18.02.2016 г.

Дисциплина «Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов» входит в часть блока Б1.В.ДВ.03.02 «Дисциплин по выбору» учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (63 часов), контроль (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе на 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– формирование у обучающихся системы знаний о микроорганизмах, их основных сочетаниях, а также использовании в технологии ферментных препаратов.

– изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.



Дисциплина «Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения», «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Оборудование и организация непрерывного технологического потока»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Оборудование и организация непрерывного технологического потока» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Оборудование и организация непрерывного технологического потока» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (  -   часов), лабораторные занятия (  -   часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- базы данных технологического, технического характера.

Дисциплина «Оборудование и организация непрерывного технологического потока» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Методология проектирования продуктов питания с заданными

свойствами и составом», «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Биоинформатика и информационные технологии»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биоинформатика и информационные технологии» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Биоинформатика и информационные технологии» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (  -   часов), лабораторные занятия (  -   часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- методы биоинформационного анализа, алгоритмы компьютерного анализа данных;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды;
- базы данных технологического, технического характера.

Дисциплина «Биоинформатика и информационные технологии» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Математическое

моделирование», «Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства  
пищевых продуктов животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения» разработан для обучающихся 1 курса по программе подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Технология мяса и мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- техническое регулирование и нормативная база пищевой, перерабатывающей и мясной отрасли;
- совершенствование технологии и разработка стандартов и нормативно-технической документации;
- разработка технической документации и технических регламентов с участием в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;

– обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами.

Дисциплина «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Биобезопасность продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» разработан для обучающихся 1 курса по программе подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Технология мяса и мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- законодательные и нормативные актами в области международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основные термины и определения международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;
- цели, задачи, принципы, объекты, субъекты международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов.

Дисциплина «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного



происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Биобезопасность продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Английский для академических целей

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: Технология мяса и мясных продуктов

Учебно-методический комплекс дисциплины «Английский для академических целей» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО / ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.Б.01 «Английский для академических целей» входит в базовую часть (обязательные дисциплины) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 288 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_0\_\_ часов), практические занятия (\_144\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_108\_ часов), контроль (\_36 часов). Дисциплина реализуется на \_1\_\_ курсе в 1 и 2\_\_ семестрах.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: использование иностранного языка в практических целях в рамках общекоммуникативной и профессионально-направленной деятельности; методы формирования и развития способности и готовности к коммуникации в устной и письменной формах на английском языке для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;

- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Математическое моделирование»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Математическое моделирование» разработан для студентов \_1\_ курса по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Математическое моделирование» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_108\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_9\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_-\_\_ часов), практические занятия (\_\_27\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_36\_\_ часов), контроль (\_\_36\_\_ часов). Дисциплина реализуется на \_1\_\_ курсе в \_1\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- элементы моделирования и оптимизации на базе линейного и динамического программирования: общая задача нелинейного программирования, допустимые множества, критерий оптимизации и целевая функция, геометрическая интерпретация;

- элементы теории принятия решений и многокритериальной оптимизации: критериальный язык описания выбора, количественные и качественные шкалы измерения критериев; формулировки типичных оптимизационных задач многокритериального выбора, множества альтернатив;

- элементы сетевого планирования и управления на предприятии: типичные задачи сетевого планирования и управления (СПУ), проектный подход к планированию технологических и бизнес – процессов, методы СРМ и PERT; сетевой график, элементы и правила построения.

Дисциплина «Математическое моделирование» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Биоинформатика и информационные технологии», «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Структура и модели теоретического исследования.
- Роль технологии в развитии науки о питании и индустрии продуктов животного происхождения.
- Теоретические и экспериментальные исследования при разработке технологий продуктов животного происхождения.
- Методологические основы технологии продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина «Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения», «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов», «Методики исследования продуктов питания животного происхождения», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Технология мясных продуктов», «Управление качеством мясных продуктов на основе принципов ХАССП».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.Б.02.03 «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- виды и формы пищи, теории питания, виды продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения;
- методологические принципы проектирования состава продуктов питания;
- принципы разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания;



- методология разработки и анализ информационных потоков и информационных моделей;
- методика сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Дисциплина «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» логически и содержательно связана с такими курсами, как Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения, Методология исследования сырья и продуктов питания, Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Биобезопасность продуктов животного происхождения

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: Технология мяса и мясных продуктов

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биобезопасность продуктов животного происхождения» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО / ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Биобезопасность продуктов животного происхождения» входит в вариативную часть (обязательные дисциплины) профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение показателей безопасности пищевой продукции, в соответствие с нормативной документацией РФ и Таможенного Союза (ТС), в том числе Технических регламентов (ТР) ТС № 021, 027, 024, 033, 034, 022, 040.

- микробиологические нормативы; патогенные нормативы;

- гигиенические требования; допустимые уровни радионуклидов; требования к переработанному сырью животного происхождения;

- паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных;

Дисциплина «Биобезопасность продуктов животного происхождения»

логически и содержательно связана с такими курсами, как Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП, Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения, Методология исследования сырья и продуктов питания.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП» разработан для обучающихся 2 курса по магистерской программе «Технология мяса и мясных продуктов» направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина Б1.В.01.02 «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП» входит в вариативную часть блока обязательных дисциплин учебного плана образовательной программы магистратуры «Технология мяса и мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_9\_\_ часов), практические занятия (\_27\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_72\_ часа). Дисциплина реализуется на \_2\_\_ курсе в \_3\_\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- теоретические основы в области политики качества, субъектов, объектов, принципов формирования качества продукции;
- принципы отечественного и зарубежного опыта формирования качества и безопасности продукции;
- методы статистического контроля качества продукции;
- принципы НАССП; методология НАССП.

Дисциплина «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции», «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Биобезопасность продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Методология исследования сырья и продуктов питания»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Методология исследования сырья и продуктов питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.В.02.01 «Методология исследования сырья и продуктов питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (18 часов), контроль (36 часов) Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре, экзамен.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Структура и модели теоретического и экспериментального исследования.
- Методологические основы исследования сырья и продуктов питания.
- Качество и безопасность пищевых продуктов.
- Классификация методов исследования пищевых продуктов.
- Современные методики исследования сырья и продуктов питания и измерительные системы.

Дисциплина «Методология исследования сырья и продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как Методология

научных исследований в технологии продуктов животного происхождения, Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения, Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях  
агропромышленного комплекса»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» разработан для студентов \_1\_ курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ №12-13-235 от 18.02.2016 г.

Дисциплина «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» входит в вариативную часть блока Б1.В.02.02 обязательных дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_144\_\_ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (\_36\_ часов), самостоятельная работа студента (\_36\_ часов), контроль самостоятельной работы студента (\_54\_ часов). Дисциплина реализуется на \_1\_ курсе на \_1\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– формирование у обучающихся системы знаний об основных этапах становления и развития АПК в России и в странах Запада; значимости его в экономике страны.

– становление основных этапов АПК в России, структуры и цели функционирования АПК, а также современное состояние и тенденции развития АПК; взаимосвязь отраслей АПК, проблемы АПК в России и в странах Запада и пути их решения.



Дисциплина «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения», «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья», «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (36 часов), контроль самостоятельной работы студента (\_36\_ часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: Промышленное предприятие – сложная производственная система; Производственный процесс и принципы его организации; Организация производственного процесса в пространстве; Организация производственного процесса во времени; Организация поточных методов производства; Организация конструкторской подготовки производства; Организация вспомогательных цехов и обслуживающих хозяйств на предприятии.

Дисциплина «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения» логически и содержательно связана с

такими курсами как «Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Оборудование и организация непрерывного технологического потока».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения» разработан для студентов \_1\_ курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_144\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_18\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_18\_\_ часов), практические занятия (\_\_18\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_54\_\_ часа), контроль (\_\_36\_\_ часов). Дисциплина реализуется на \_1\_ курсе во \_2\_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением химических, технологических и биологических процессов, технологического оборудования, проблем экономии и рационального использования ресурсов, современных достижений в области технологии продуктов питания животного происхождения.

Дисциплина «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения» логически и содержательно связана с

такими курсами, как Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения, Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Разработка технологий пищевой продукции для диетического  
лечебного и диетического профилактического питания»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.В.04 «Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (   часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные направления генной модификации сельскохозяйственных культур, микроорганизмов и животных, являющихся сырьем для пищевой биотехнологии;
- основы организации и проведения диетического лечебного и диетического профилактического питания;

- формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления продукции в диетическом лечебном и диетическом профилактическом питании;

- современные и альтернативные теории питания, эстетика питания.

Дисциплина «Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса», «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения», «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения», «Технология специализированных продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения» входит вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), лабораторные занятия (   часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- объекты и сырьевая база вторичного сырья в производстве продуктов животного происхождения;
- технология переработки вторичного сырья в производстве продуктов животного происхождения;
- биотехнологические приемы переработки вторичного сырья в производстве продуктов животного происхождения;



– современные проблемы в области безотходной переработки сырья животного происхождения;

– инновационные разработки по безотходному использованию вторичного сырья.

Дисциплина «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса», «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения», «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Биотехнология генномодифицированного сырья»

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биотехнология генномодифицированного сырья» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Биотехнология генномодифицированного сырья» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), лабораторные занятия (- часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (45 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные направления генной модификации сельскохозяйственных культур, микроорганизмов и животных, являющихся сырьем для пищевой биотехнологии;
- рассмотрение принципов и методов создания генномодифицированного сырья для производства продуктов питания;
- особенности биотехнологии продуктов питания из генномодифицированного сырья;

- нормативно-техническая документация в сфере обращения генномодифицированного сырья продуктов питания.

Дисциплина «Биотехнология генномодифицированного сырья» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса», «Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения», «Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).