

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.01.2021 12:42:47

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe41491209887a

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

Б1.Б.01 «История»

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

программа подготовки – прикладной бакалавриат

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся комплексного представления о культурно-историческом своеобразии мировой, европейской и российской цивилизации, систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработку навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-1 – способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. История Древнего мира и Средневековья.
2. История Нового времени.
3. История Новейшего времени.

Используемые интерактивные формы: проблемная лекция, «мозговая атака», «мозговой штурм», обратная связь.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке качества выполнения заданий в рамках тем семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Гефнер О.В., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. ист. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.02 «Философия»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование целостного представления о мире, обществе, человеке, потребности в профессиональном и личностном самоопределении на основе мировоззренческих ценностей современности, способствование становлению у обучающихся научного гуманистического мировоззрения.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-1 – способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

ОК-4 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция-беседа, семинар-дискуссия, учебная игра, ролевая игра.

Текущая аттестация по дисциплине: осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Колесник М.В., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. филос. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.03 «Иностранный язык»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование общекультурных компетенций у обучающихся для решения ими социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-3 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-9 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лабораторные занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: ролевая игра, дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине – осуществляется на занятиях в виде контрольной работы, устного опроса, индивидуального задания, презентации в рамках самостоятельной работы под руководством педагогического работника.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Сост.: Саитова Н.А., ст. преподаватель кафедры иностранных языков

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.04 «Экономика»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование представления о базовых экономических концепциях, создание фундамента для изучения специальных дисциплин.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

ОК-6 – способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ПК-19 – способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, лекция-провокация, проблемный семинар, деловая игра, ситуационный анализ.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий и тестировании.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часа.

Сост.: Авласович Е.М., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. экон. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.05 «Высшая математика»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** усвоение понятий линейной алгебры, аналитической геометрии, ознакомление с фундаментальными методами дифференциального и интегрального исчисления; введение обучающихся в курс основных понятий и методов теории вероятностей и математической статистики и особенностей их применения к анализу случайных явлений, наблюдаемых на практике; освоение основных приемов решения практических задач по темам дисциплины; привитие обучающимся навыков современных видов математического мышления, умения использовать математические методы и основы математического моделирования в практической деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-конференция, лекция-консультация, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении теоретического материала, изучаемого в рамках дисциплины и оценке умения решать практические задачи по математике.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Сост.: Харитоновна Н.Д., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.06 «Информатика»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** теоретическое и практическое освоение обучающимися концепций, методов и средств информационных технологий для успешной профессиональной деятельности; овладение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-6 – способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические и лабораторные занятия, предусматривающие практическое выполнение заданий, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция с использованием облачных технологий, лекция-дискуссия с использованием электронной презентации, работа в малых группах, работа с облачными технологиями.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования, а также осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке качества выполнения заданий, в рамках тем дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Степанова Т.Ю., доцент кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, канд. экон. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.07 «Физика»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** освоение студентами основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов и теорий классической и современной физики, а также теоретических методов их анализа: ознакомление с историей развития физики; обучение грамотному применению положений фундаментальной физики к научному анализу ситуаций; формирование навыков проведения самостоятельных экспериментальных исследований.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические вопросы дисциплины; лабораторные работы, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение предмета, получение умений и навыков постановки физического эксперимента, решения задач и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация с использованием информационных и мультимедийных технологий, работа в парах и малых группах постоянного и переменного состава, учебная дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности учащегося, качества выполненных отчетов по лабораторным работам и результатам контрольных срезов знаний в течение семестра.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 и 2 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Сост.: Бабарико А.А., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.08 «Органическая химия»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование основных понятий, знаний и умений по органической химии, аналитическим приемам при работе с органическими веществами, а также ознакомление с основами биоорганической химии и использованием биологически активных веществ в производстве продуктов питания животного происхождения.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, направленные на практическое выполнение лабораторных опытов по изучаемым темам, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение теоретического материала и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, учебное портфолио.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества выполненных лабораторных работ, тестировании по изучаемым темам, в оценке выполнения контрольных работ по основным разделам дисциплины и фиксированных видов внеаудиторных самостоятельных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Скудаева Е. А., доцент кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, канд. с.-х. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.09 «Биохимия»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов основ биохимических знаний для изучения теоретических и специальных дисциплин, использование их при решении технологических задач; овладение знаниями о строении, свойствах и превращениях в организме белков, жиров и углеводов, их биологических функциях, роли в питании.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-беседа, дискуссия, конференция, разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Сост.: Высокогорский В.Е., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, д-р мед. наук, профессор;

Лазарева О.Н., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.10 «Тепло-и хладотехника»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** рассмотрение основ теории теплопередачи, интенсификации теплообменных процессов, устройства и принципа работы котельных агрегатов и холодильных машин.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-8 – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-21 – способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-конференция, разбор конкретных ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования и контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.11 «Электротехника и электроника»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре технического сервиса, механики и электротехники.

Изучение дисциплины ставит **целью** освоение основ теории цепей постоянного и переменного тока, электромагнитного поля, электромагнитных аппаратов, основных электронных элементов, измерительных средств и методов измерений электрических величин.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-8 – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

ПК-21 – способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, освоение экспериментального подтверждения и проверки теоретических положений, практические занятия и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, компьютерная симуляция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий, в форме тестирования по результатам самостоятельного изучения тем.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Забудский А.И., ст. преподаватель кафедры технического сервиса, механики и электротехники.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.12 «Безопасность жизнедеятельности»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре экологии, природопользования и биологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-8 – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-21 – способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.
2. Безопасность жизнедеятельности на производстве.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, практические работы с решением практических ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем занятий, умений решать практические ситуации.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения, общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Власова Е.В., доцент кафедры экологии, природопользования и биологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.13 «Процессы и аппараты пищевых производств»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области пищевых производств.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины, практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, лекция-конференция, компьютерные симуляции, деловые игры.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, курсового проекта, а также осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических, семинарских занятий., выполнение курсового проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Лисин П.А., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, д-р техн. наук, профессор.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.14 «Пищевая химия»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся знаний о составе, свойствах и превращениях основных компонентов пищи, их биологических функциях в процессе питания, нормах потребления основных пищевых веществ, рекомендуемых соотношениях этих веществ в продуктах питания, что позволит применять полученные знания в повседневной практике и на научной основе конструировать рецептуры продуктов питания и правильно организовывать питание.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, различные приёмы технологии развития критического мышления, творческое задание, ситуационный анализ, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, тестирования, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Погорелова Н.А., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.15 «Системы управления технологическими процессами
и информационные технологии»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре технического сервиса, механики и электротехники.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний и практических навыков по анализу, синтезу и использованию современных средств автоматизированных систем управления технологическими процессами в молочной промышленности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-6 – способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-19 – способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, освоение экспериментального подтверждения и проверки теоретических положений и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, компьютерная симуляция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий, в форме тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Забудский А.И., ст. преподаватель кафедры технического сервиса, механики и электротехники.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.16 «Введение в технологию продуктов питания»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** подготовку обучающихся к освоению теоретических знаний в области современного состояния хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, основных свойств растительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов, пути развития сырьевой базы и производства продуктов питания с целью рационализации питания населения. Освоение учебной дисциплины позволит обучающимся приобрести знания необходимые для производственно-технологической деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические и семинарские занятия, которые предусматривают изучение современной нормативной документации в области производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, выполнение расчетов пищевой и биологической ценности хлеба, макаронных и кондитерских изделий. Практические занятия связаны с проведением расчетов при составлении различных по свойствам партий муки, изучением вопросов связанных с оценкой качества основного и дополнительного сырья хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства, предусматривают углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и вынесенных на самостоятельную работу студента. Лабораторные занятия предусматривают закрепление теоретических знаний на практике в специально оборудованном помещении. Лабораторные занятия сочетают в себе проверку знаний и получение колоссального опыта по отдельным разделам (темам) дисциплины вынесенным на практическую подготовку.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-конференция, кооперативное обучение, использование общественных ресурсов «Экскурсия на предприятие», разбор конкретных ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических, лабораторных занятиях и заключается в оценке практических навыков, полученных по отдельным разделам (темам) вынесенным на практическую подготовку, а также в форме кратких устных и письменных опросов, в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем изучаемых в соответствии с тематикой проведения семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Коновалов С.А., заведующий кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.Б.17 «Физическая культура и спорт»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре физической культуры и спорта.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-7 – способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины и практические занятия, предусматривающие углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-беседа.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях в форме контрольных работ, тестирования, устных опросов, а также контроля выполнения фиксированных видов внеаудиторных самостоятельных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 курсе обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Сост.: Бебинов С.Е., заведующий кафедрой физической культуры и спорта, канд. пед. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.01 «Правоведение»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов знаний в области права, выработку позитивного отношения к нему, рассмотрение права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-6 – способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Сакаева З.Л., ст. преподаватель кафедры философии, истории, экономической теории и права.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.02 «Экономика и управление предприятием»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга.

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение системой понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей экономических и управленческих процессов функционирования организаций (предприятий).

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-19 – способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, семинар-заслушивание и обсуждение докладов, расчетно-аналитическая работа, работа в группе, анализ конкретных ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования, контроля выполнения расчетно-аналитической работы, курсовой работы, а также осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий; выполнение курсовой работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Кондратьева О. В., доцент кафедры менеджмента и маркетинга, канд. экон. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.03 «Основы общей и неорганической химии»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** получение студентами-технологами базовых знаний для успешного усвоения всех других химических дисциплин, создание теоретической и научно-практической основы для изучения дисциплин профессиональной направленности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие знакомство с лабораторным оборудованием, приборами, а также с техникой проведения основных лабораторных операций и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, учебное портфолио.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных занятиях в виде контрольных работ и тестовых заданий.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Скудаева Е. А., доцент кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, канд. с.-х. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04 «Медико-биологические требования и санитарные нормы
качества пищевых продуктов»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о требованиях санитарного законодательства к предприятиям пищевой промышленности, к качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: проблемная лекция, различные приёмы технологии развития критического мышления.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования и контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке выполненной лабораторной работы

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Стрельчик Н.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. ветеринар. наук, доцент

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.05 «Молекулярно-биологические основы биотехнологии»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов основ биологических знаний для изучения специальных дисциплин, использование их при решении технологических задач; овладение знаниями основных закономерностей молекулярной биологии, целей и методов геномной и клеточной инженерии, о строении, свойствах нуклеиновых кислот, белков.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-беседа; дискуссия, конференция.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме тестирования;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Высокогорский В.Е., профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, д-р мед. наук, профессор.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.06 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; дать представление о методах управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие изучение основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, способов производства хлеба и хлебобулочных изделий; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и вынесенных на самостоятельную работу студента. Лабораторные занятия направлены на закрепление теоретических знаний на практике в специально оборудованном помещении и сочетают в себе проверку знаний и получение колоссального опыта по отдельным разделам (темам) дисциплины вынесенным на практическую подготовку.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-презентация.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических, лабораторных занятиях и заключается в оценке практических навыков, полученных по отдельным разделам (темам) вынесенным на практическую подготовку, в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем изучаемых в соответствии с тематикой проведения семинарских занятий, а также включает контроль выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, выполнение и сдачу курсового проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 и 4 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов.

Сост.: Гришина Е.С., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.07 «Технологическое оборудование отрасли»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков по технологическому оборудованию хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, выездные занятия, лабораторные работы исследовательского характера с аналитическим обсуждением результатов.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, курсового проекта, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке выполненной лабораторной работы; выполнение курсового проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Фиалков Д.М., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.08 «Проектирование предприятий отрасли»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** приобретение обучающимися знаний в области проектирования объектов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, лекция-визуализация, дискуссия, учебное портфолио, мастер-класс.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий, а также проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Гришина Е.С., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.09 «Инженерная и компьютерная графика»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре технического сервиса, механики и электротехники.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых знаний, развитие абстрактного и пространственного мышления, выработку навыков, необходимых для построения, оформления и чтения чертежей, выполнения эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации; изучение теоретических основ компьютерной графики, основных приемов работы в графических редакторах, методов и программных средств, позволяющих использовать компьютерную графику в профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, предусматривающие углубленное изучение, приобретение навыков работы с графической документацией, выполнение задач инженерной и компьютерной графики.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, мультимедийные занятия в интерактивном режиме с анимацией изображения (программа PowerPoint).

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных занятиях в форме тестирования, устного и письменного опроса, контроля выполнения фиксированных видов внеаудиторных самостоятельных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Биткина Е.Е., ст. преподаватель кафедры технического сервиса, механики и электротехники, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.10 «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование необходимых теоретических знаний о пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований; формирование и развитие у обучающихся навыков анализа целесообразности применения улучшителей и пищевых добавок.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение обучающимися лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация с элементами фронтальной беседы, ситуационный анализ, различные приёмы технологии развития критического мышления.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Погорелова Н.А., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.11 «Производственный контроль на предприятиях отрасли»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся навыков технико-мического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-3 – способность владеть методами технико-мического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение обучающимися лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа; выездные занятия, разбор конкретных ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Лазарева О.Н., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.12 «Аналитическая химия»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** освоение теоретических основ и практических методов идентификации и количественного определения веществ с помощью физических, химических и физико-химических методов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – способность владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие знакомство с лабораторным оборудованием, приборами, а также с техникой проведения основных лабораторных операций; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция-конференция, учебное портфолио, обучение в команде.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных и практических занятиях в виде контрольных работ и тестовых заданий.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Кожевина М.Н., доцент кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, канд. с.-х. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.13 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение, с аналитическим обсуждением результатов и вопросов обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, лекция-беседа, про-вокация, конференция; практические работы с использованием отчетов в форме презентации работ.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях в форме опросов, отчетов о работе и контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Вебер А.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.14 «Пищевая микробиология»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** изучение основ общей микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов, что позволит будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение обучающимися лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия; работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, в форме контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Стрельчик Н.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. ветеринар. наук, доцент

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.15 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре физической культуры и спорта.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-7 – способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя практические занятия, предусматривающие углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины.

Используемые интерактивные формы: обучающие игры.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях в форме контроля выполнения требуемых нормативов, методико-практического задания, контроля выполнения фиксированных видов внеаудиторной самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1-3 курсах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Сост.: Бебинов С.Е., заведующий кафедрой физической культуры и спорта, канд. пед. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 «История науки и производства пищи»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний по истории развития науки о питании, роли естественных наук в ее становлении, истории становления и развития пищевых отраслей, о концепциях и системах питания, необходимых для производственной и исследовательской деятельности в области производства продуктов питания.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа; различные приёмы технологии развития критического мышления, учебная конференция, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов и контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, заполнения учебного портфолио.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Воронова Т.Д., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. хим. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 «Состояние и перспективы развития АПК Омской области»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний основных понятий АПК, специальной терминологии, законодательной нормативной базы по вопросам АПК; о состоянии и перспективах развития АПК РФ и Омской области.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа; различные приёмы технологии развития критического мышления, учебная конференция, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов и контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, заполнения учебного портфолио.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Воронова Т.Д., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. хим. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Управление качеством»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** развивать способность обучающегося к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на пищевых предприятиях работу по проведению стандартизации и сертификации производимой продукции; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-6 – способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: разбор конкретных ситуаций, исследовательский проект.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Вебер А.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Правовое регулирование
предпринимательской деятельности»

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре философии, истории, экономической теории и права.

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение знаниями в области регулирования предпринимательской деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-6 – способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, лекция - презентация семинар-дискуссия, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий и тестировании.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Бальтанова Г.Ж., ст. преподаватель кафедры философии, истории, экономической теории и права.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 «Ферменты: структура, свойства и применение»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** дать представление о структуре и свойствах ферментов, механизме действия энзимов, основах биохимических процессов в технологии производства и хранения продуктов для производственной и исследовательской деятельности в области инженерной энзимологии, основанной на использовании каталитических свойств ферментов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, различные приёмы технологии развития критического мышления, дискуссия, дебаты, работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Погорелова Н.А., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.03.02 «Научные основы микробного синтеза»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** дать представление о биотехнологическом производстве как о сложной системе, показать роль каждого её элемента, механизм функционирования и взаимодействия отдельных подсистем.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия, различные приёмы технологии развития критического мышления.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Стрельчик Н.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. ветеринар. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.04.01 «Компьютерные технологии в проектировании
предприятий отрасли»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** приобретение обучающимися знаний в области использования компьютерных технологий при проектировании объектов, относящихся к пищевой промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, лекция-визуализация, дискуссия, учебное портфолио, конференция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Рыбченко Т.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.04.02 «Основы САПР в проектировании предприятий отрасли»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** приобретение обучающимися знаний в области применения системы автоматизированного проектирования (САПР) при разработке объектов, относящихся к молочной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, лекция-визуализация, дискуссия, учебное портфолио, конференция.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Рыбченко Т.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 «Технология мучных кондитерских изделий»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области производства мучных кондитерских изделий, методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства данных продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, ролевые игры, практические занятия с использованием отчетов в виде презентации, лабораторные работы – исследовательского характера с аналитическим обсуждением результатов.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Чернопольская Н.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.05.02 «Технология сахаристых кондитерских изделий»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области производства сахаристых кондитерских изделий, методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства данных продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, ролевые игры, практические занятия с использованием отчетов в виде презентации, лабораторные работы исследовательского характера с аналитическим обсуждением результатов.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Чернопольская Н.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.06.01 «Биотехнологические основы производства
хлебобулочных изделий»
Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся знаний в области проектирования объектов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, лабораторные работы, необходимые для закрепления теоретического материала по дисциплине и развития практических навыков и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия, диспут, конференция.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Рыбченко Т.В., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.06.02 «Технология муки и хлебопекарных дрожжей»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области производства муки и хлебопекарных дрожжей, методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства данных продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, практические занятия, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, ролевые игры, практические занятия с использованием отчетов в виде презентации, лабораторные работы исследовательского характера с аналитическим обсуждением результатов.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Чернопольская Н.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.07.01 «Физико-химические основы производства продуктов
питания из растительного сырья»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** получение теоретических и практических знаний по вопросам закономерности организации, строения, функционирования и развития технологического потока как системы процессов, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических процессов, лежащих в основе производства продуктов питания, по основным принципам переработки растительного сырья; базовых знаний для дальнейшего изучения дисциплин профессионального цикла и выполнения курсовых и дипломных проектов или работ.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение обучающимися лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины, практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция–беседа; решение ситуационных задач, различные приёмы технологии развития критического мышления; работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных или письменных опросов, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, а также осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценивании выполненной лабораторной работы;

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Погорелова Н.А., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. биол. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.07.02 «Методы исследования свойств сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные, практические занятия, включая семинарские, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную подготовку.

Используемые интерактивные формы: информационная лекция, лекция-беседа, лекция-конференция, лекция-провокация; семинар-дискуссия; практические работы с использованием ПОПС-формулы, творческие работы; лабораторные работы исследовательского характера с аналитическим обсуждением результатов.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем практических, семинарских, лабораторных занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Вебер А.Л., доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доцент.

Аннотация
к программе государственной итоговой аттестации
БЗ «Государственная итоговая аттестация»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Компетенции, уровень сформированности которых проверяется государственной итоговой аттестацией:

ОК-1 – способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

ОК-3 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-4 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК-6 – способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

ОК-7 – способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-8 – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОК-9 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-2 – способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3 – способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-6 – способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-11 – готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 – способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-19 – способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-21 – способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 – способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура государственной итоговой аттестации защиту ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Результатом государственной итоговой аттестации является присвоение квалификации прикладной бакалавр.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации: Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа, 6 недель.

Сост.: Коновалов С.А., заведующий кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ФТД.В.01 «Профессиональный иностранный язык»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины в учебном плане:

- является факультативной дисциплиной для изучения обучающимися.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие общекультурных компетенций обучающихся для решения ими коммуникативных задач в межличностной коммуникации.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя практические и лекционные занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу. Самостоятельная работа включает изучение дополнительной литературы по дисциплине.

Используемые интерактивные формы: дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях в форме опроса.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часов.

Сост.: Сайтова Н.А., ст. преподаватель кафедры иностранных языков.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ФТД.В.02 «Управление проектами»
Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль – **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

Статус дисциплины «**Управление проектами**» в учебном плане:

– является **факультативной** дисциплиной для обучающихся. Дисциплина реализуется на кафедре **экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся комплексного представления об имеющемся ресурсном потенциале хозяйствующего субъекта в агропромышленном комплексе для успешного выполнения поставленных задач; порядке составления проектов с учетом отраслевой принадлежности, формы собственности и необходимых объемов привлечения ресурсов; организации сопровождения и мониторинга реализации проекта во взаимосвязи с технологией представления результатов решения конкретной задачи проекта.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОК-2 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. Управление проектами в агропромышленном комплексе.
2. Эффективность управления экологическими проектами.
3. Организационно-правовой механизм управления проектами.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, проблемная лекция; семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в решении проблем, поставленных для решения рамках тем практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Сост.: Епанчинцев В.Ю., доцент кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля, канд. экон. наук.