Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 24.11.2023 06:45:07
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149120968d7a

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.01 «История России»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 мировых и российской цивилизаций, систематизированных знаний об основных этапах, особенностях и закономерностях истории России в контексте всемирно-исторического процесса.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

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

Разделы дисциплины:
1. История как наука.
2. История Древнего мира и Средневековья.
3. История Нового времени.
4. История Новейшего времени.

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

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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.02 «Философия»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

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

Изучение дисциплины ставит целью: формирование у обучающихся мировоззренческой позиции, представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, теоретических основаниях и основных разделах философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания, введение в круг философских проблем, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-5 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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

Разделы дисциплины: 1. История философии, 2. Теоретические основания философии.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, проблемная лекция, семинар- дискуссия, работа в малых группах, 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: опрос, защита электронных презентаций, тестирование.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.03 «Иностранный язык»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **иностранных языков.**

Изучение дисциплины ставит **целью** – формирование и развитие универсальных компетенций обучающихся для решения ими коммуникативных задач в области делового общения на иностранном языке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

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

1. Межличностная коммуникация
2. Академическая коммуникация
3. Межкультурные различия
4. Основы профессионального общения

Используемые интерактивные формы: ролевая игра, дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине – осуществляется в виде контрольной работы, устного опроса, индивидуального задания, электронной презентации, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта и зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.04 «Экономическая теория»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

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

Изучение дисциплины ставит целью формирование знаний в области современной экономической теории и навыков применения методов и инструментов экономического анализа для решения практических задач в профессиональной деятельности

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-10 – способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

ОПК-5 – способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

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

Разделы дисциплины:

1. Введение в экономическую теорию
2. Микроэкономика
3. Макроэкономика

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

Текущая аттестация по дисциплине – осуществляется на семинарских занятиях и заключается в оценке качества выполнения заданий в рамках тем семинарских занятий: опрос, контрольная работа, тестирование.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.05 «Высшая математика»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения

Дисциплина реализуется на кафедре **математических и естественнонаучных дисциплин.**

Изучение дисциплины ставит целью воспитание достаточно высокой математической культуры; привитие навыков современных видов математического мышления; привитие навыков использования математических методов в практической деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; практические занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами индивидуальных заданий согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, занятие в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опроса теоретического материала на практических занятиях, письменных самостоятельных работ, письменных контрольных работ, проведением тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.06 «Информационные технологии»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения

Дисциплина реализуется на кафедре **математических и естественнонаучных дисциплин**.

Изучение дисциплины ставит целью формирование и развитие информационной культуры, ознакомление с современными информационно-коммуникационными технологиями, тенденциями их развития и роли в развитии информационного общества, подготовка к практическому использованию средств информационных технологий при решении типовых задач в профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

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 и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, слайд-лекция-конференция, различные приёмы технологии развития критического мышления.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.07 «Цифровые технологии»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

Дисциплина реализуется на кафедре **математических и естественнонаучных дисциплин.**

Изучение дисциплины ставит **целью** – формирование системы знаний о современных цифровых технологиях и практических умений по использованию цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности в области продуктов питания животного происхождения.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-1 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические вопросы дисциплины, практические занятия, на которых приобретаются навыки работы с цифровыми технологиями, консультации и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, информационные технологии, расчетно-графическая работа (РГР), работа в малых группах.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и соответственно заключается в оценке качества результатов выполняемых работ и в оценке активности участия в обсуждении вопросов, изучаемых в рамках тем занятий.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.08 «Физика»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

Дисциплина реализуется на кафедре **математических и естественнонаучных дисциплин**.

Изучение дисциплины ставит **целью** углубление имеющихся представлений и получение новых знаний и умений в области физики, формирование у обучающихся логического, естественнонаучного мышления, приобретение и развитие навыков лабораторного эксперимента, способствующих решению частных проблем физики в процессе дальнейшего профессионального обучения, а также для решения научных и производственных задач в будущей профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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

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

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме защиты отчетов по лабораторным работам, контрольных работ, тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 и 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.09 «Основы общей и неорганической химии»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Содержательная структура учебной дисциплины:

изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие практическое выполнение заданий, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: Лекция-визуализация, лекция провокация, работа в малых группах, оформление учебного портфолио

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке качества выполнения заданий в рамках тем лабораторных занятий (контрольные работы, тесты)

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.10 «Органическая химия»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 из растительного сырья.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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

Разделы дисциплины:
1. Теоретические основы органической химии
2. Углеводороды
3. Функциональные производные углеводородов
4. Природные органические соединения

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

Текущая аттестация по дисциплине: опрос на практических занятиях, контрольные работы по разделам дисциплины, тестирование по темам дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.11 «Аналитическая химия»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Содержательная структура учебной дисциплины:

изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие практическое выполнение заданий, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, лекция провокация, работа в малых группах, оформление учебного портфолио.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке качества выполнения заданий в рамках тем лабораторных занятий (контрольные работы, тесты)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.12 «Молекулярно-биологические основы биотехнологии»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 генной и клеточной инженерии, о строении, свойствах нуклеиновых кислот, белков.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной 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: 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.13 «Биохимия»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.14 «Пищевая химия»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.15 «Пищевая микробиология»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

ОПК-2 - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ПК-1 - осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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 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 экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.16 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 животного происхождения.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-4 – способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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: 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.17 «Инженерная и компьютерная графика»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения

Дисциплина реализуется на кафедре технического сервиса, механики и электротехники.

Изучение дисциплины ставит **целью** – дать базовые знания и выработать навыки, необходимые для выполнения и чтения чертежей, выполнения эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации производства.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых предусматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие выполнение графических работ и решение задач в рабочей тетради, углубленное изучение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, выполнение графических работ и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:
1. Начертательная геометрия.
2. Инженерная графика.
3. Компьютерная графика.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, работа в малых группах, разбор конкретной ситуации.

Текущая аттестация по дисциплине – сдача графических работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.18 «Электротехника и электроника»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной 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:

УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

ОПК-3 - способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.19 «Процессы и аппараты пищевых производств»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

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.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.20 «Безопасность жизнедеятельности»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.21 «Технологическое оборудование отрасли»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **продуктов питания и пищевой биотехнологии**.

Изучение дисциплины ставит целью формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков в области техники применяемой в молочной промышленности и условий ее эксплуатации, а также ее совершенствования.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

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

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, выездные занятия, учебное портфолио, практические занятия с использование отчетов в виде презентации, 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, выполнении 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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.22 «Проектирование предприятий отрасли»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

ОПК-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ПК-3 – осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции 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, 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.23 «Системы управления технологическими процессами»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 пищевой промышленности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-4 – способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.24 «Экономика и управление предприятием»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

ОПК-4 – способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ОПК-5 – способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.

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; практические занятия, предусматривающие выполнение и защиту расчетов в рабочей тетради; консультации, самостоятельную работу (включая выполнение курсовой работы).

Разделы дисциплины:

1. Предприятие в условиях рыночной среды.
2. Экономический механизм функционирования предприятия.
3. Организация и планирование в системе управления перерабатывающего предприятия.
4. Управление деятельностью предприятия.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар-обсуждение, кейс-задание.

Текущая аттестация по дисциплине: осуществляется на семинарских и практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем семинарских занятий: опрос, защита электронных презентаций, тестирование; расчеты в рабочей тетради, выполнение курсовой работы.

Промежуточная аттестация: проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.25 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

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

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-4 – способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья;

Содержательная структура учебной дисциплины:

1. Система обеспечения безопасности и качества
2. Системы менеджмента качества
3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, опрос, дискуссия, обсуждение.

Текущая аттестация по дисциплине: собеседование, тест, реферат

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

Структура и трудоемкость дисциплины:

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

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.26 «Физическая культура и спорт»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **физической культуры и спорта.**

Изучение дисциплины ставит целью – формирование социально-личностных компетенций обучающихся, обеспечивающих рациональное использование соответствующих средств и методов физической культуры и спорта для сохранения, укрепления здоровья и подготовки к профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

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

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

Разделы дисциплины:

1. Теоретические основы физической культуры и спорта.
2. Исследование и оценка организма занимающихся физической культурой и спортом.

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

Текущая аттестация по дисциплине – осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в проведении исследований организма занимающихся физической культурой и спортом в рамках тем практических занятий, а также выполнения самостоятельной работы: опрос, расчетно-аналитические работы, тестирование.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.27 «Психология»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью:** содействие развитию социально-психологической компетенции, способности к саморазвитию, эффективному общению и взаимодействию.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

УК-9 – способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

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

Разделы дисциплины:

1. Введение в психологию.
2. Психика человека.
3. Психические познавательные процессы.
4. Психология личности.
5. Психологические регуляторы деятельности и поведения.
6. Психология общения.
7. Психология малых групп.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, проблемная лекция, семинар-дискуссия, семинар-беседа с элементами психодиагностики, защита презентации.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в решении проблем, изучаемых в рамках данного курса.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.28 «Русский язык и деловое общение»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к базовой части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит целью формирование и развитие у будущего специалиста комплексной коммуникативной компетенции на русском языке, представляющей собой совокупность знаний, умений, способностей, инициатив личности, необходимых для установления межличностного контакта в социально-культурной, профессиональной (учебной, научной, производственной и др.) сферах человеческой деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

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

Разделы дисциплины:

1. Русский язык как система.
2. Нормативный раздел культуры речи.
3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи.
4. Функциональные разновидности языка.
5. Основы ораторского искусства.
6. Основы теории коммуникации.

Используемые интерактивные формы: презентация, ролевая игра, дискуссия на заданную тему, моделирование речевых ситуаций.

Текущая аттестация по дисциплине: презентация докладов, реферативное сообщение, итоговый электронный тест.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.29 «Правоведение»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
– относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
– является дисциплиной обязательной для изучения.

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

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение студентами знаниями в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-11 – способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

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

Разделы дисциплины:
1. Теория государства и права
2. Основы конституционного права
3. Основы отраслей российского законодательства

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.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Структура и трудоемкость дисциплины:
Дисциплина изучается на 3 году обучения.
Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.30 «Проектная деятельность»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **продуктов питания и пищевой биотехнологии.**

Изучение дисциплины ставит целью формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков в области проектной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

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

Используемые интерактивные формы: практические занятия 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 занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачётов в 3, 4, 5, 6, 7 семестрах.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2, 3, 4 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.31 «Основы проектного управления»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля.**

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у будущих специалистов знаний, умений и навыков в области проектного управления.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции и практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: практические занятия 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 занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.32 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- 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 для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

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

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя практические занятия, предусматривающие совершенствование физического развития и физической подготовленности обучающихся, формирования умений и навыков двигательных действий в избранном виде спорта, самостоятельную работу.

Разделы дисциплины: 1. Легкая атлетика; 2.Лыжный спорт; 3.Учебно-тренировочные занятия в избранном виде спорта.

Используемые интерактивные формы: круговая тренировка, работа в малых группах, учебная игра.

Текущая аттестация по дисциплине – нормативы физической подготовленности, план-конспект.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 и 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.33 «Основы военной подготовки»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре экологии, природопользования и биологии

Изучение дисциплины ставит целью формирование компетенции в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования и в получении знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-8 – способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.34 «Основы Российской государственности»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к обязательной части блока 1 Дисциплины (модули);
- является дисциплиной обязательной для изучения.

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

Изучение дисциплины ставит целью формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-5 – способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое аспекты дисциплины; практические занятия, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, проблемная лекция

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.01 «Введение в технологию продуктов питания»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- 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:

ПК-2 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов;

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

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.02 «Тепло- и хладотехника»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- 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:

УК-8 – способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

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 тем 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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- 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:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья;

ПК-2 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) – «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- 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:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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-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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.05 «Производственный контроль на предприятиях отрасли»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **продуктов питания и пищевой биотехнологии**.

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

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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; 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

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.

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
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и 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:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Управление качеством»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

Дисциплина реализуется на кафедре **продуктов питания и пищевой биотехнологии.**

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

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК 1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины:

1. Основные категории и понятия управления качеством.
2. История управления качеством
3. Оценка уровня качества продукции
4. Принципы построения Всеобщего управления качеством
5. Конкурентоспособность и качество продукции
6. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.
7. Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности.

Используемые интерактивные формы: лекция-визуализация, опрос, дискуссия, обсуждение.

Текущая аттестация по дисциплине: опрос, тест, презентация.

Промежуточная аттестация - зачет.

Структура и трудоемкость дисциплины:

Дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Правовое регулирование предпринимательской деятельности»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

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

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение студентами знаниями в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья.

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое 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.

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.

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
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и 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-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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 зачёта с оценкой.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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 молочной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции 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, 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.

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
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и 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-3 – осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции 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, 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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 «Технология мучных кондитерских изделий»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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, ролевые игры, практические занятия с использование 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.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.05.02 «Технология сахаристых кондитерских изделий»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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:

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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, ролевые игры, практические занятия с использование 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.

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
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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, 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.

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
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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, ролевые игры, практические занятия с использование 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.

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
Направленность (профиль) – **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);
- относится к дисциплинам по выбору и 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 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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.

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
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули);

- относится к дисциплинам по выбору и 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 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции 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; 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.

Аннотация
к программе государственной итоговой аттестации
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

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

В рамках государственной итоговой аттестации проверяется уровень сформированности следующих компетенций, заявленных в ОПОП:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменных формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);

УК-5 – способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

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

УК-8 – способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

УК-9 – способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;

УК-10 – способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

УК-11 – способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;

ОПК-1 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 – способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3 – способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-4 – способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;

ОПК-5 – способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики;

ПК-1 – осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья;

ПК-2 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов;

ПК-3 – осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья.

Содержательная структура государственной итоговой аттестации включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Результатом государственной итоговой аттестации является присвоение квалификации бакалавр.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации:

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часа, 6 недель.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ФТД.01 «Основы межкультурной коммуникации»
направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) **– «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Статус дисциплины в учебном плане:
- является факультативной блока 1 Дисциплины;

Дисциплина реализуется на кафедре **иностранных языков**.

Изучение дисциплины ставит целью формирование и развитие универсальных компетенций обучающихся для решения ими коммуникативных задач в межкультурной коммуникации на иностранном языке.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

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

Используемые интерактивные формы: дискуссия.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.