Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 09:08:19
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.01 «Методология научного познания»

Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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 представления об истории науки, методологии и философии науки, механизмах их взаимодействия, а также их роли в современной интеллектуальной культуре; знакомство с особенностями применения современной методологии в естественных, технических и социально-гуманитарных науках; овладение базовыми методами научного познания и осознание роли современного системного подхода в процессах синтеза знаний различной природы.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-1 – способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-5 – способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

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, семинар-дискуссия, работа в малых группах.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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.02 «Психология управления»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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 психологической управленческой культуры, позволяющей осуществлять организационно-управленческую деятельность в профессиональной сфере.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-3 – способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-6 – способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

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 с элементами проблематизации, тематический семинар с элементами визуализации, тематический семинар с элементами проблематизации.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачет.

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.03 «Профессиональный иностранный язык»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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** - совершенствование навыков использования иностранного языка как средства профессионального и академического общения

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (-ых) языке(-ах), для академического и профессионального взаимодействия

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лабораторные занятия и самостоятельную работу. Тематически дисциплина включает следующие модули:

1. Иностранный язык как средство академического общения
2. Работа с научной литературой
3. Иностранный язык как средство профессионального общения.

Используемые интерактивные формы: дискуссия, ролевая игра.

Текущая аттестация по дисциплине опрос, тестирование, реферирование, перевод.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета 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.04 «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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 и закрепление методологических подходов к проектированию рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом и освоению методов компьютерного моделирования их состава.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

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, семинар-дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных и письменных опросов, 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 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.05 «Управление качеством продукции»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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** развивать способность обучающегося к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению стандартизации и сертификации производимой пищевую продукцию из растительного сырья специального назначения; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества и безопасности продукции**.**

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

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-конференция, лекция-визуализация, групповая дискуссия.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся.

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.О.06 «Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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 способности магистранта к глубокому изучению технологических процессов производства на основе системного анализа биохимических, физических структурных процессов, протекающих при механической, тепловой обработке исходного сырья и готовых продуктов.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-1 – способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

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, кейс, диспут, пресс-конференция

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

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.07 «Организация и планирование научно-исследовательской работы»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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** развитие у обучающихся научного мышления и практических навыков в области проведения научных исследований, умения анализировать полученный экспериментальный материал, делать выводы и предлагать практические рекомендации по совершенствованию высокотехнологичных производств продуктов питания функционального и специализированного назначения

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-5 – способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

ПК-4 – руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

Содержательная структура учебной дисциплины: практические занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины

Используемые интерактивные формы: семинар-дискуссия.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1,2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.08 «Математическое моделирование технологических процессов»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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** изучение современных систем математического моделирования и оптимизации технологических процессов, позволяющих глубже понимать сущность процессов, используемых в производстве пищевых продуктов; формирование знаний по моделированию технологических процессов, оптимальному выбору проектных решений; приобретение теоретических и практических умений в области моделирования в профессиональной деятельности; формирование компетенций, необходимых для осуществления различных видов профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.

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: проблемная лекция, лекция с запланированными ошибками; занятие-конференция, занятие-беседа, технология дидактических задач (анализ).

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.09 «Управление проектами»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга.

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

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-2 – способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

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: лекция-беседа, семинар-беседа.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме опросов и тестирования.

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.В.01 «Промышленное производство продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у обучающихся объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области производства продуктов питания, которые позволят разработать научно-обоснованные технологии продуктов функционального питания для различных групп населения и организовать их промышленное производство.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – 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 углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

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

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

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.В.02 «Маркетинговый анализ отраслевых рынков»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга.

Изучение дисциплины ставит **целью** является формирование у обучающихся теоретических знаний об общих особенностях функционирования отраслевых рынков, закономерностях и тенденциях их развития, а также выработка практических навыков анализа текущего состояния отраслевых рынков РФ.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

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: лекция-беседа, семинар-беседа.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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.03 «Информационные технологии в науке и пищевых производствах»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – 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 углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-дискуссия, работа в малых группах, работа с облачными технологиями.

Текущая аттестация по дисциплине проводится в форме кратких устных опросов, тестирования, собеседования, 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.В.04 «Биоконверсия растительного сырья»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний о химическом составе растительного сырья и основных видах его биоконверсии: физических, химических, биологических.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – 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 углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, различные приёмы технологии развития критического мышления (кластеры, денотатный граф и др.).

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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.В.05 «Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** изучение и практическое освоение технологии продуктов питания из растительного сырья.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

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, лабораторные занятия, предусматривающие самостоятельное выполнение студентами лабораторных работ согласно тематическому плану по разделам учебной дисциплины и внеаудиторную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-диспут, слайд-лекция-конференция, веб-квест, решение ситуационных задач, различные приёмы технологии развития критического мышления.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.06 «Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции»

Направление подготовки

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** освоение современных методов и средств исследования сырья и готовой продукции и рассмотрение на практике возможности их использования их при оценке или контроле уровня качества, при идентификации продуктов, что позволит определить потребительскую и пищевую ценность готовой продукции. развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях; изучение методов отбора проб для исследований и рационального использования методов для экспертизы любого сырья и готовой продукции; освоение современных методов исследования продуктов питания; получение навыков по идентификации продуктов питания.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

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, семинар-беседа.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.07 «Медико-биологические основы здорового питания»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** овладение обучающими знаниями о научных основах здорового питания, роли избытка и дефицита белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ пищи в развитии патологических состояний. Дисциплина «Медико-биологические основы здорового питания» имеет целью формирование у обучающихся основ научных знаний для использования их при решении технологических задач.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

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, лекция-визуализация, семинар в диалоговом режиме.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

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.В.08 «Методология науки о пище»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** подготовку магистрантов к самостоятельной научно-педагогической и производственно-технологической деятельности, требующей широкого образования по направлению подготовки и углублению профессиональной специализации, в том числе по методологическим вопросам технологии продуктов питания.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

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, дискуссия, учебная конференция, разбор конкретных ситуаций, различные приёмы технологии развития критического мышления, занятия в НСХБ.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

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.В.09 «Проектирование и реконструкция пищевых предприятий»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- является дисциплиной обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий мясной отрасли, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при проведении технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия, навыков принятия управленческих решений.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-4 – руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

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

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

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

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.В.ДВ.01.01 «Теория и практика обогащения продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- 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 студентами теоретических и практических знаний по вопросам технологии производства продуктов питания, обогащенных витаминами, микро- и макроэлементами, пищевыми веществами, минорными компонентами пищи.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

Содержательная структура учебной дисциплины: изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматривается теоретическое 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: лекция-визуализация, лекция-пресс-конференция, семинар-дискуссия, экскурсия на предприятие, мастер-класс.

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

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

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.В.ДВ.01.02 «Пищевые ингредиенты и их использование
в технологии продуктов питания»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья**
специального назначения

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- 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 о современных пищевых ингредиентах, используемых как сырье для производства продуктов здорового питания, с целью снижения себестоимости продукции, расширения ее ассортимента и облегчения ведения технологического процесса.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-3 – 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, включая семинарские занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, а так же самостоятельную работу.

Используемые интерактивные формы: лекция-пресс-конференция, лекция-визуализация, круглый стол, экскурсия на предприятие, мастер-класс, 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 практических, семинарских занятий; в форме опроса, тестирования, контроля выполнения всех видов внеаудиторных самостоятельных работ:

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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.В.ДВ.02.01 «Современные проблемы в науке и производстве»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- 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** развитие и обогащение знаниями обучающихся об особенностях и специфике современных проблем науки и производства, методологии и методах научных исследований, формировании навыков ведения самостоятельных исследований, развития профессиональных компетенций и устойчивой потребности участия в научных изысканиях.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

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: лекция-конференция, лекция-беседа, использование общественных ресурсов «Экскурсия на предприятие»; семинар-пресс-конференция.

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 занятий, устных опросов, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

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.В.ДВ.02.02 «Состояние и перспективы развития биотехнологии»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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** развитие у обучающихся знаний об особенностях и специфике пищевой биотехнологии, методологии и методах научных исследований, формировании навыков ведения самостоятельных исследований, развития профессиональных компетенций и устойчивой потребности участия в научных изысканиях.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии.

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

Используемые интерактивные формы: лекция-беседа, семинар- пресс-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, в форме кратких устных опросов, контроля выполнения всех видов самостоятельной работы обучающихся, тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

АННОТАЦИЯ
к программе государственной итоговой аттестации
Б3.01 «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

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

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

Компетенции, в формировании которых задействована государственная итоговая аттестация:

УК-1 – способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-2 – способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3 – способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5 – способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6 – способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ОПК-1 – способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3 – способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;

ОПК-4 – способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-5 – способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач;

ПК-1 – способен использовать современные достижения науки и передовой технологии;

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК-3 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов;

ПК-4 – руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.

Содержательная структура государственной итоговой аттестации включает защиту выпускной квалификационной работы.

Результатом государственной итоговой аттестации является присвоение квалификации магистр.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации:
Общая трудоемкость составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
ФТД.01 «Основы перевода»
Направление подготовки
19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья
Направленность – **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Статус дисциплины в учебном плане:
- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений;
- для изучения студентами является факультативной дисциплиной.

Дисциплина реализуется на кафедре иностранных языков.

Изучение дисциплины ставит **целью** развитие навыков перевода иноязычных текстов общей и профессиональной направленности.

Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

УК-4 – способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

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.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.