

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.01.2021 13:20:49

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe41491209887a

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины Б1.Б.01 «Иностранный язык 2»

Направление подготовки

### 27.03.01 Стандартизация и метрология

профиль - Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности

программа подготовки - прикладной бакалавриат

#### Статус дисциплины в учебном плане:

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

Дисциплина реализуется на кафедре **иностранных языков**.

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

#### Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:

**ОК-5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

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

Я и мир – Язык как средство межкультурного общения. Общее и различное в странах и национальных культурах. Мировые достижения в искусстве.

Я и моя будущая профессия – Сертификация пищевой промышленности в России и стране изучаемого языка. История, современное состояние и перспективы развития отрасли. Я и моя будущая профессия.

**Используемые интерактивные формы:** конференция, дискуссия, эссе, решение педагогических ситуаций.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

#### Структура и трудоемкость учебной дисциплины:

Дисциплина изучается в на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Лебеденко О.Н., ст. преподаватель кафедры иностранных языков.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.02 «История»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль - **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии мировой, европейской и Российской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-2** – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

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

Разделы дисциплины:

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

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, проблемная лекция, семинар-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 экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Филина Н.В., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. полит. наук, доцент

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.03 «Философия»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль - **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью:** формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-1** – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

**ОК-6** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию.

**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. Включает в себя следующие разделы: философия, ее предмет, место и роль в культуре, исторические типы философского знания, философская онтология, философская гносеология, философия и методология науки, социальная философия и философия истории, философская антропология, философские проблемы будущей профессиональной деятельности.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, лекция-дискуссия, лекция-беседа, дискуссия, групповая работа.

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Скосырева Н.Д., зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права, канд. филос. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.04 «Математика»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль - **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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 и основ математического моделирования в практической деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способностью и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия.

**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. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии
2. Основы интегрального исчисления
3. Основы теории обыкновенных дифференциальных и разностных уравнений
4. Ряды.

**Используемые интерактивные формы:** практические занятия – работа в малых группах.

**Текущая аттестация по дисциплине** – самостоятельная проверочная работа, контрольная работа, типовой расчет.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме – 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Сост.: Корчинская О.В., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.05 «Информатика»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль - **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** ознакомить студентов с основами современных информационных технологий (ИТ), архитектуры современного персонального компьютера (ПК), операционных систем и внешних устройств; получение ими навыков работы в качестве пользователя персонального компьютера, навыков применения стандартных программных средств в научно-исследовательской, расчетно-аналитической, проектно-технологической деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

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

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

Разделы дисциплины:

1. Информация и ее свойства.
2. Формы представления данных.
3. Компьютерные сети. Архитектура компьютерных сетей.
4. Технологии обработки текстовой информации

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, работа в малых группах, взаимообучение (технология развития критического мышления), эссе.

**Текущая аттестация по дисциплине:** опрос на семинарских занятиях, контрольная работа, тестирование.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Смирнова О.Б., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.06 «Физика»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль - **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре математических и естественнонаучных дисциплин.

Изучение дисциплины ставит **целью** ознакомление студентов с основными законами физики и возможностями их применения при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способность и готовность участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы, практические занятия и самостоятельную работу.

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

**Текущая аттестация по дисциплине** – осуществляется на лабораторных, практических занятиях и заключается в защите лабораторных работ, индивидуальных заданий и сдаче итогового теста.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета в 1-ом семестре и экзамена во 2-ом семестре.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 1 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Сост.: Логунова Э.В., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.07 «Химия»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у студентов естественнонаучного мировоззрения и системы теоретических, методологических знаний и практических навыков, представляющих современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и для выполнения в будущем основных профессиональных задач в соответствии с квалификацией.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способность и готовность участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. Основные понятия и законы химии.
2. Окислительно-восстановительные процессы.
3. Закономерности протекания химических процессов.
4. Дисперсные системы.
5. Качественный и количественный анализ.
6. Общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.
7. Углеводороды.
8. Кислородсодержащие органические соединения.
9. Углеводы.
10. Азотсодержащие органические соединения.

**Используемые интерактивные формы:** лекция - визуализация, работа в малых группах, анализ конкретных ситуаций, активация творческой деятельности.

**Текущая аттестация по дисциплине** - осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в выполнении предложенных лабораторных исследований, изучаемых в рамках тем лабораторных занятий, тестирование.

**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.

Сост.: Нечаева Е.А., доцент кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, канд. биол. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.08 «Экология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **экологии, природопользования и биологии**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра знаний о взаимоотношениях живых систем разных рангов (организмов, популяций, экосистем) со средой и между собой, о рациональном природопользовании и управлении развитием экосистем, биосферы.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия.

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

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Овчинников Д.К., доцент кафедры экологии, природопользования и биологии, канд. ветеринар. наук.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.09 «Инженерная и компьютерная графика»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **технического сервиса, механики и электротехники**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирования абстрактного и пространственного мышления, умений выполнения и чтения чертежей различного назначения с учетом требований стандартов ЕСКД, приобретения навыков ведения технической документации. Применение полученных навыков в процессе дальнейшего профессионального обучения для решения научных и производственных задач в будущей профессиональной деятельности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ПК-24** – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам; проводить метрологическую экспертизу конструкторской и технологической документации.

**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, и освоение экспериментального подтверждения и проверки теоретических положений и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лабораторные занятия – работа в малых группах.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и консультациях в форме защиты расчетно-графической работы и тестирования по результатам самостоятельного изучения тем.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается в 1 семестре 1 курса.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Шимохин А.В., доцент кафедры технического сервиса, механики и электротехники, канд. экон. наук.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.10 «Основы проектирования продукции»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **технического сервиса, механики и электротехники**.

Изучение дисциплины ставит **целью** изучение теоретических основ и инженерных методов расчёта и проектирования типовых деталей и узлов машин и приборов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-23** – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов разрабатываемых средств измерений, испытаний и контроля в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;

**ПК-24** – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам; проводить метрологическую экспертизу конструкторской и технологической документации.

**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, и освоение экспериментального подтверждения и проверки теоретических положений и самостоятельную работу.

**Используемые интерактивные формы:** лабораторные занятия – работа в малых группах.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и консультациях в форме защиты отчётов по выполненным лабораторным работам, защиты расчетно-графической работы и тестирования по результатам самостоятельного изучения тем.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается в 3 семестре 2 курса.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Сорокин А.Н., доцент кафедры технического сервиса, механики и электротехники, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.11 «Электротехника и электроника»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **технического сервиса, механики и электротехники**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование знаний в вопросах 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:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ОПК-2** – способностью и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-22** – способность производить сбор и анализ исходных информационных данных для проектирования средств измерения, контроля и испытаний.

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

Разделы дисциплины:

1. Электрические цепи.
2. Электрические машины.
3. Аппаратура управления и защиты в системах электропривода.
4. Электрические измерения и основы электроники.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных работах и, и заключается в оценке активности и качества участия в обсуждении проблем, изучаемых в рамках тем лабораторных работ, тестирования.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 курсе обучения.

Сост.: Червенчук В.Д., доцент кафедры технического сервиса, механики и электротехники, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.12 «Физические основы измерений и эталоны»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** сформировать знание основных физических явлений и идей, фундаментальных понятий и законов физики, лежащих в основе науки об измерениях и эталонах; сформировать умение организовать, провести, обработать и интерпретировать измерения.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ОПК-2** – способность и готовность участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные работы и самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. Физический континуум.
2. Физические принципы создания эталонной базы в проведении измерений на основе физических явлений.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-беседа.

**Текущая аттестация по дисциплине** - осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в защите лабораторных работ и сдаче итогового теста.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 1 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Сост.: Логунова Э.В., ст. преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.13 «Метрология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области обеспечения единства измерений.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством;

**ПК-8** – способность участвовать в разработке планов, программ и методик выполнения измерений, испытаний и контроля, инструкций по эксплуатации оборудования и других текстовых инструментов, входящих в состав конструкторской и технологической документации;

**ПК-12** – способность проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации.

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

Разделы дисциплины:

1. Предмет и задачи метрологии.
2. Основные представления теоретической метрологии.
3. Государственная система обеспечения единства измерений.
4. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, лекция-беседа, деловая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса, тестирования.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.14 «Основы технического регулирования»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для ведения работы в условиях меняющейся технико-правовой среды с учетом принятия технических регламентов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-6** – способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия;

**ПК-11** – способностью участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования.

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

Разделы дисциплины:

1. Техническое регулирование.
2. Стандартизация.
3. Подтверждение соответствия.

**Используемые интерактивные формы:** решение ситуационных задач, деловая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, контрольной работы, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Петрова Е.И., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.15 «Взаимозаменяемость и нормирование точности»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области взаимозаменяемости и нормирования точности.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений.

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

Разделы дисциплины:

1. Понятие о взаимозаменяемости деталей, узлов и механизмов.
2. Единая система допусков и посадок.
3. Нормирование точности.
4. Контроль геометрической точности изделий.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-беседа, решение ситуационных задач.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, защиты расчетно-графической работы, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета с оценкой.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.16 «Методы и средства измерений и контроля»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра знаний о современных методах и средствах измерений физических величин, развитие навыков работы со средствами измерений и освоение подходов к решению задачи выбора методов и средств измерений для контроля качества сырья и пищевых продуктов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством.

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

Разделы дисциплины:

1. Определение измерения, испытания, контроля и анализа.
2. Химические методы анализа сырья и пищевых продуктов.
3. Хроматографические методы анализа.
4. Теоретические основы электрохимических методов.
5. Теоретические основы спектральных методов анализа, их классификация, сущность.
6. Структурно-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Методы их определения.

**Используемые интерактивные формы:** мастер-класс, каждый учит каждого.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, выполнении контрольных работ, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета и экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Петрова Е.И., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.17 «Организация и технология испытаний»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством.**

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для ведения работы в условиях меняющейся технико-правовой среды с учетом принятия технических регламентов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-8** – способность участвовать в разработке планов, программ и методик выполнения измерений, испытаний и контроля, инструкций по эксплуатации оборудования и других текстовых инструментов, входящих в состав конструкторской и технологической документации;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей.

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

Разделы дисциплины:

1. Место и роль испытания в материальном производстве.
2. Внешние воздействующие факторы.
3. Технологические процессы испытаний.
4. Испытания в процедурах подтверждения соответствия.
5. Автоматизация испытаний.

**Используемые интерактивные формы:** решение ситуационных задач.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме контрольной работы.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 3 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Сост.: Петрова Е.И., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.18 «Управление качеством»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра необходимых в профессиональной деятельности системных знаний о менеджменте качества, их практическом применении в сфере управления качеством различных объектов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-6** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-2** – способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством;

**ПК-6** – способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия;

**ПК-13** – способность участвовать в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, подготовке планов внедрения новой контрольно-измерительной техники, составлении заявок на проведение сертификации.

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

Разделы дисциплины:

1. Основы управления качеством.
2. Управление качеством на основе модели Всеобщего управления качеством.
3. Управление качеством на основе стандартов ИСО 9000.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, лекция-беседа, информационная лекция, детотантный граф, концептуальная таблица, лента времени, синквейн, бортовой журнал, кейс-метод, дискуссия.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 4 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Сост.: Тарасова Е.Ю., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.19 «Безопасность жизнедеятельности»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **экологии, природопользования и биологии.**

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-9** – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

**ПК-9** – проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; семинарские и лабораторные занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины, написание реферата, самостоятельное изучение тем и самоподготовку.

Разделы дисциплины:

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

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, семинар-дискуссия, семинар-тренинг, дискуссия, решение ситуационных задач.

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 3 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.Б.20 «Физическая культура и спорт»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-8** – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и 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 самостоятельную работу.

Разделы дисциплины:

1. Теория оптимальной двигательной активности человека.
2. Самоконтроль в физической культуре для организации здорового образа жизни.
3. Формирование здорового образа жизни.

**Используемые интерактивные формы:**

Не предусмотрены планом.

**Текущая аттестация по дисциплине** – устный опрос, письменная контрольная работа.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета (электронного тестирования).

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Сост.: Литвинов Р. В., преподаватель физической культуры и спорта.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.01 «Правоведение»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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:**

**ОК-4** – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ПК-16** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки.

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

Разделы дисциплины:

1. Общая теория государства и права.
2. Основы конституционного права.
3. Основы гражданского права РФ.
4. Основы семейного права РФ.
5. Основы трудового права РФ.
6. Основы уголовного и административного права РФ.
7. Основы информационного права РФ.
8. Основы экологического права РФ.

**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 в форме тестирования.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 2 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

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

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.02 «Экономическая теория»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **«Философии, истории, экономической теории и права»**.

Изучение дисциплины ставит **целью** – формирование у студентов 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:**

**ОК-3** – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ПК-25** – способность проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений.

**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. Основы теории поведения потребителя и фирмы в условиях рыночной экономики.
3. Макроэкономика как теоретическое осмысление практики.
4. Макроэкономическая нестабильность: теория и практика.
5. Мировая экономика.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-беседа, разбор кейсов в малых группах.

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость дисциплины:**

Дисциплина изучается на 2 году обучения, общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

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

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.03 «Иностранный язык 1»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;

- является дисциплиной обязательной для изучения бакалаврами.

Дисциплина реализуется на кафедре **иностранных языков**.

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

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

Я и моя семья (Взаимоотношения в семье. Семейные обязанности. Устройство квартиры/дома. Предпочтения в еде, покупках. Моя жизнь. Досуг в будние и выходные дни).

Я и мое образование (Высшее образование в России и стране изучаемого языка. Мой вуз. Урок иностранного языка. Студенческие международные контакты: научные, профессиональные, культурные).

**Используемые интерактивные формы:** проектирование, конференция, дискуссия, эссе, решение педагогических ситуаций.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**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.

Сост.: Лебеденко О.Н., ст. преподаватель кафедры иностранных языков.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.04 «Общая и специальная микробиология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **ветеринарной микробиологии, инфекционных и инвазионных болезней**.

Изучение дисциплины ставит целью – формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области микробиологии.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-15** – способность проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений; подготавливать исходные данные для выбора и обоснования технических и организационно-экономических решений по управлению качеством, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

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

**Используемые интерактивные формы:** лекции-визуализации, лабораторные занятия – групповые дискуссии, case-study.

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета (3 семестр).

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 2 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Лещёва Н. А., доцент кафедры ветеринарной микробиологии, инфекционных и инвазионных болезней, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.05 «Морфология продовольственного сырья»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **анатомии, гистологии, физиологии и патологической анатомии.**

Изучение дисциплины ставит **целью** получение знаний в области строения животного организма на макро и микроуровне, современного морфологического анализа и навыки его применения для решения практических задач.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-15** – способность проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений; подготавливать исходные данные для выбора и обоснования технических и организационно-экономических решений по управлению качеством, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений.

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

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, дискуссия, групповые формы, выполнение работ с использованием облачных технологий.

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сост.: Баданова Э.В., доцент кафедры анатомии, гистологии, физиологии и патологической анатомии, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.06 «Квалиметрия»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра теоретических основ и практических навыков по определению сущности понятия качества и количественной оценки его, обеспечивающих умение анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств анализа.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

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

Разделы дисциплины:

1. Общие сведения о квалиметрии.
2. Основы технологии квалиметрии.
3. Экспертные методы в квалиметрии

**Используемые интерактивные формы:** лекция-беседа, информационная лекция, лекция-визуализация, бортовой журнал, кейс-метод, концептуальная таблица, учебное портфолио.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса, выполнения курсового проекта.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 4 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Сост: Тарасова Е.Ю., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.07 «Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на этапах производства, контроля качества и подтверждения соответствия.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-12** – способность проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации;

**ПК-14** – способность участвовать в работах по подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов в проведении аккредитации органов по сертификации, измерительных и испытательных лабораторий;

**ПК-26** – способность организовать ресурсосберегающее производство его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства пищевой продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя лекции, на которых рассматриваются теоретические аспекты дисциплины; лабораторные занятия, предусматривающие углубленное изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины и самостоятельную работу, выполнение реферата, индивидуальных заданий, курсового проекта.

Разделы дисциплины:

1. Основные вещества пищи.
2. Технологические потоки продовольственных предприятий.
3. Общие методы переработки сельскохозяйственного сырья.
4. Особенности производства пищевых продуктов.
5. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции.
6. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции.
7. Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения.

8. Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, решение ситуационных задач, деловая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса, выполнения реферата, индивидуального задания, курсового проекта.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета и экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 3 и 4 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 25 зачетных единиц, 900 часов.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.08 «Экономика производства»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;

- является дисциплиной обязательной для изучения бакалаврами.

Дисциплина реализуется на кафедре менеджмента и маркетинга.

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-3** – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ОПК-2** – способностью и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-15** – способность проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений; подготавливать исходные данные для выбора и обоснования технических и организационно-экономических решений по управлению качеством, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

**ПК-25** – способность проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений.

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

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация, семинар-дискуссия, деловая игра, анализ конкретных ситуаций.

**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 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Бобровская Е.В., доцент кафедры менеджмента и маркетинга, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1. В.09 «Элективные курсы по физической культуре и спорту»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-8** – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

Разделы дисциплины:

1. Начальная физкультурно-спортивная специализация, формирование здорового образа жизни.
2. Углубленная физкультурно-спортивная специализация.
3. Физкультурно-спортивное совершенствование.

**Используемые интерактивные формы:** не предусмотрены планом.

**Текущая аттестация по дисциплине** – выполнение методико-практического задания.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 1 - 3 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Сост.: Литвинов Р. В., преподаватель кафедры физической культуры и спорта.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.01.01 «Социология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** содействие развитию социальных знаний и умений студентов с целью подготовки к саморазвитию и к работе в малых группах.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-6** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей.

**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:** тематическая лекция, лекция визуализация, тематическая лекция с элементами визуализации, тематическая лекция с элементами тематический семинар с элементами визуализации.

**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 в 3 семестре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Филина Н.В., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. полит. наук, доцент

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.01.02 «Психология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

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

Изучение дисциплины ставит **целью** содействие развитию психологических знаний и умений студентов с целью подготовки к саморазвитию и к работе в малых группах.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-6** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей.

**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:** тематическая лекция, лекция визуализация, тематическая лекция с элементами визуализации, тематическая лекция с элементами проблематизации, интерактивная лекция, тематическая лекция с элементами тренинга, тематический семинар, тематический семинар с элементами визуализации, психодиагностики, тематический семинар с элементами тренинга, деловая игра.

Разделы дисциплины:

- Психология личности;
- Психология межличностного взаимодействия

**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 в 3 семестре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Сост.: Кузнецова О.З., доцент кафедры философии, истории, экономической теории и права, канд. пед. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.02.01 «Организация лабораторного контроля»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством.**

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра теоретических основ и практических навыков по основным организации лабораторного контроля, понятий, законов и теорий химического анализа, а также теоретических методов его анализа; формирование навыков проведения самостоятельных экспериментальных исследований.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством.

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

Разделы дисциплины:

1 Устройство лабораторий, организация работы. Техника безопасности при работе в лаборатории.

2 Основные операции лабораторных исследований

3 Качественный и количественный анализ

4 Растворы

5 Метрологическое обеспечение количественного химического анализа

6 Результаты количественного химического анализа. Качество результатов анализа.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Петрова Е.И., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.02.02 «Основы лабораторных исследований»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра теоретических основ и практических навыков по основам организации лабораторного контроля, понятий, законов и теорий химического анализа, а также теоретических методов его анализа; формирование навыков проведения самостоятельных экспериментальных исследований.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством.

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

Разделы дисциплины:

1 Устройство лабораторий, организация работы. Техника безопасности при работе в лаборатории.

2 Основные операции лабораторных исследований

3 Качественный и количественный анализ

4 Растворы

5 Метрологическое обеспечение количественного химического анализа

6 Результаты количественного химического анализа. Качество результатов анализа.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме дифференцированного зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Сост.: Петрова Е.И., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. техн. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.01 «Хранение пищевой продукции»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения бакалаврами, если выбрана студентами.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков хранения продовольственного сырья и пищевой продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

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

Разделы дисциплины:

1. Хранение пищевой продукции.
2. Упаковка пищевой продукции.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме устного опроса, решения ситуационных задач.

**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.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.02 «Холодильная техника и технология»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения бакалаврами, если выбрана студентами.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

Изучение дисциплины ставит **целью** формирование у бакалавра теоретических знаний и практических навыков решения задач применения холода для создания новых технологий и пищевых продуктов, а также условий сохранения качества.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств.

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

Разделы дисциплины:

1. Теоретические основы получения искусственного холода и процессов холодильной обработки.

2. Технологии холодильной обработки пищевых продуктов.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-визуализация.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на лабораторных занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме устного опроса, решения ситуационных задач.

**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.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.04.01 «Методы планирования и контроля качества пищевой продукции»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана студентами.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области планирования и контроля качества пищевой продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-2** – способностью и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-7** – способность осуществлять экспертизу технической документации, надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией оборудования, выявлять резервы, определять причины существующих недостатков и неисправностей в его работе, принимать меры по их устранению и повышению эффективности использования;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей;

**ПК-14** – способность участвовать в работах по подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов в проведении аккредитации органов по сертификации, измерительных и испытательных лабораторий;

**ПК-16** – способность составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки.

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

Разделы дисциплины:

1. Сенсорный анализ сырья и пищевых продуктов.
2. Методы планирования качества пищевой продукции.
3. Основы защиты интеллектуальной собственности.
4. Продовольственная безопасность.

5. Идентификация и фальсификации пищевой продукции.
6. Статистические методы контроля и управления качеством.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности.

**Используемые интерактивные формы:** лекция-консультация, лекция-визуализация, прием концептуальная таблица, прием тонкие и толстые вопросы, решение ситуационных задач, деловая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса, выполнения курсового проекта.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета и экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2,3,4 годах обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 24 зачетные единицы, 864 часа.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
Б1.В.ДВ.04.02 «Экспертиза пищевой продукции»**

Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана студентами.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Изучение дисциплины ставит целью** формирование у бакалавра базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области планирования и контроля качества пищевой продукции.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-7** – способность осуществлять экспертизу технической документации, надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией оборудования, выявлять резервы, определять причины существующих недостатков и неисправностей в его работе, принимать меры по их устранению и повышению эффективности использования;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей;

**ПК-14** – способность участвовать в работах по подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов в проведении аккредитации органов по сертификации, измерительных и испытательных лабораторий;

**ПК-16** – способность составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки.

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

Разделы дисциплины:

1. Сенсорный анализ сырья и пищевых продуктов
2. Методы планирования качества пищевой продукции.
3. Основы защиты интеллектуальной собственности.

4. Продовольственная безопасность.
5. Идентификация и фальсификации пищевой продукции
6. Статистические методы контроля и управления качеством.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности

**Используемые интерактивные формы:** лекция-консультация, лекция-визуализация, прием концептуальная таблица, прием тонкие и толстые вопросы, решение ситуационных задач, деловая игра.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме тестирования, устного опроса, выполнения курсового проекта.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме экзамена.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 2,3,4 годах обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 24 зачетные единицы, 864 часа.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**БЗ «Государственная итоговая аттестация»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

- относится к вариативной части блока 3 Государственная итоговая аттестация (модули) ОП;
- относится к дисциплинам обязательной для изучения.

Дисциплина реализуется на кафедре **товароведения, стандартизации и управления качеством**.

**Целью государственной итоговой аттестации** является решение актуальных задач по оптимизации технологий для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции с проработкой социальных и правовых вопросов.

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-1** – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

**ОК-2** – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ОК-3** – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ОК-4** – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ОК-5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ОК-6** – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОК-7** – способность к самоорганизации и самообразованию;

**ОК-8** – способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

**ОК-9** – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

**ОПК-1** – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**ОПК-2** – способность и готовностью участвовать в организации работы по повышению научно-технических знаний, в развитии творческой инициативы, рационализаторской и изобретательской деятельности, во внедрении достижений отечественной и зарубежной науки, техники, в использовании передового опыта, обеспечивающих эффективную работу учреждения, предприятия;

**ПК-1** – способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов;

**ПК-2** – способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством;

**ПК-3** – способность выполнять работы по метрологическому обеспечению и техническому контролю, использовать современные методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством;

**ПК-4** – способность определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов, устанавливать оптимальные нормы точности измерений и достоверности контроля, выбирать средства измерений и контроля, разрабатывать локальные поверочные схемы и проводить поверку, калибровку, юстировку и ремонт средств измерений;

**ПК-5** – способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению;

**ПК-6** – способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия;

**ПК-7** – способность осуществлять экспертизу технической документации, надзор и контроль за состоянием и эксплуатацией оборудования, выявлять резервы, определять причины существующих недостатков и неисправностей в его работе, принимать меры по их устранению и повышению эффективности использования;

**ПК-8** – способность участвовать в разработке планов, программ и методик выполнения измерений, испытаний и контроля, инструкций по эксплуатации оборудования и других текстовых инструментов, входящих в состав конструкторской и технологической документации;

**ПК-9** – способность проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ;

**ПК-10** – способность организовывать работу малых коллективов исполнителей;

**ПК-11** – способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования;

**ПК-12** – способность проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации;

**ПК-13** – способность участвовать в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, подготовке планов внедрения новой контрольно-измерительной техники, составлении заявок на проведение сертификации;

**ПК-14** – способность участвовать в работах по подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов в проведении аккредитации органов по сертификации, измерительных и испытательных лабораторий;

**ПК-15** – способность проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений; подготавливать исходные данные для выбора и обоснования технических и организационно-экономических решений по управлению качеством, разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

**ПК-16** – способность составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки;

**ПК-17** – способность проводить изучение и анализ необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств;

**ПК-22** – способность производить сбор и анализ исходных информационных данных для проектирования средств измерения, контроля и испытаний;

**ПК-23** – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов разрабатываемых средств измерений, испытаний и контроля в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;

**ПК-24** – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам, проводить метрологическую экспертизу конструкторской и технологической документации;

**ПК-25** – способность проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений;

**ПК-26** – способность организовать ресурсосберегающее производство его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства пищевой продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** итоговая аттестация направлена на формирование предусмотренных ФГОС ВО компетенций в сфере производства и контроля норм, правил и требований к пищевой продукции, технологическому процессу ее разработки, производства, применения, транспортировки и утилизации, а также на оформление исходного практического материала в выпускной квалификационной работе.

**Государственная итоговая аттестация** проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

**Трудоемкость государственной итоговой аттестации:**

Общая трудоемкость составляет 9 зачетных единиц, 324 часов.

Сост.: Барабанова Е.Б., доцент кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, канд. ветеринар. наук, доцент.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ФТД.В.01 «Профессиональный иностранный язык»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

**Статус дисциплины в учебном плане:**

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

Дисциплина реализуется на кафедре **иностраннх языков**.

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**Содержательная структура учебной дисциплины:** изучение дисциплины включает в себя практические занятия и самостоятельную работу, предусматривающие изучение и обсуждение вопросов, обозначенных в темах дисциплины: базовые принципы перевода, перевод профессиональных текстов, перевод текстов с русского языка на иностранный.

**Используемые интерактивные формы:** дискуссия.

**Текущая аттестация по дисциплине** осуществляется на практических занятиях и заключается в оценке активности и качества участия в форме устного опроса.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:** дисциплина изучается на 3 году обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

Сост.: Лебедеко О.Н., ст. преподаватель кафедры иностранных языков.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**ФТД.В.02 «Управление проектами»**  
Направление подготовки  
**27.03.01 Стандартизация и метрология**  
профиль – **Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности**  
программа подготовки – **прикладной бакалавриат**

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

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

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

**Компетенции, в формировании которых задействована учебная дисциплина:**

**ОК-3** – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

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

Разделы дисциплины:

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

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

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

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета.

**Структура и трудоемкость учебной дисциплины:**

Дисциплина изучается на 3 году обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

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