

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН  
ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ**  
**19.03.02 «ПРОДУКТ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**  
**профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**  
**заочная форма обучения**  
**УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - БАКАЛАВРИАТ**

**Аннотация рабочей программы по дисциплине  
«История России»**

**1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «История России» являются формирование комплексного представления об историко-культурном развитии и своеобразии России, ее место в мировой истории; выработка навыков получения и обобщения исторической информации для формирования гражданской позиции.

**2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «История России» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «История России» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин исторической направленности ОПОП СОО.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История России» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

**3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки; отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения

**4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки; отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<b>Знать</b> - основные хронологические периоды, события/даты, факты, понятия развития Российского государства, методологию сравнительного и критического анализа фактического и теоретического материала <b>Уметь</b> - анализировать, выявлять закономерности исторического развития России в различные периоды <b>Владеть</b> - навыками интерпретации закономерностей и особенностей российского исторического процесса
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения	<b>Знать</b> - основные этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения <b>Уметь</b> - уважительно относится к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп <b>Владеть</b> - навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Всеобщая история»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Всеобщая история» являются формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях мирового исторического процесса с древнейших времен до настоящего времени.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Всеобщая история» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Дисциплина «Всеобщая история» основана на знаниях, умениях и владениях, полученных обучающимися в результате изучения дисциплин исторической направленности ОПП СОО.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Всеобщая история» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<b>Знать</b> - основные хронологические периоды, события/даты, факты, понятия развития мировой цивилизации, методологию сравнительного и критического анализа фактического и теоретического материала <b>Уметь</b> - анализировать, выявлять закономерности исторического развития человечества в различные периоды генезиса цивилизации <b>Владеть</b> - навыками грамотной и логичной аргументации при высказывании собственных суждений и мнений
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения	<b>Знать</b> - основные этапы исторического развития мировой цивилизации и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения <b>Уметь</b> - уважительно относится к культуре и истории мировых цивилизаций, различать общее и особенное в их развитии, религии и культуры <b>Владеть</b> - навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития мировой цивилизации

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Философия»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Философия» являются формирование философского мировоззрения на основе рассмотрения религиозных, научных и философских картин мира концепции человека и общества, изучение основных направлений философских систем и категорий в истории философии, помочь в самостоятельной работе по формированию гуманистического мировоззрения, по определению собственной мировоззренческой позиции в условиях плюрализма и диалога мировоззрений.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Философия» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Философия» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Философия» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.1</b> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.2</b> Использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
<b>УК-11</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>УК-11.1</b> Формирует гражданскую позицию и нетерпимое отношение к коррупции в различных областях жизнедеятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

	компетенции	
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.1</b> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	<b>Знать</b> - основные направления, проблемы, теории и методы философии, методологию сравнительного и критического анализа фактического и теоретического материала. <b>Уметь</b> - формировать и аргументировать собственную позицию по различным проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений. <b>Владеть</b> - навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание, приемами ведения дискуссии и полемики.
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом философском контекстах	<b>УК-5.2</b> Использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими и о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<b>Знать</b> – способы поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. <b>Уметь</b> – соотносить свои действия с религиозно-культурными отличиями и ценностями конкретного сообщества и воспринимать его разнообразие в социально-историческом, этическом и философском контекстах. <b>Владеть</b> – навыками историко-компаративного анализа различных культурных особенностей и традиций, использования философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
<b>УК-11</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>УК-11.1</b> Формирует гражданскую позицию и нетерпимое отношение к коррупции в различных областях жизнедеятельности	<b>Знать</b> – суть коррупции через эволюцию социально-философского осмысления. <b>Уметь</b> – осуществлять ретроспективный взгляд на понимание коррупции как социального явления. <b>Владеть</b> – навыками социально-философского анализа проблемы коррупции.

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

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Иностранный язык»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» являются: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; формирование и конкретизация знаний по практическому овладению необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также для дальнейшего самообразования.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Иностранный язык» изучается на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при выполнении научно-исследовательской работы в рамках освоения ОПОП ВО, а также в профессиональной деятельности выпускника.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<b>УК-4.1</b> Осуществляет перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке	<b>УК-4.1</b> Осуществляет перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык	<b>Знать</b> – общеупотребительную, общекультурную и некоторую часть профессиональной лексики необходимые для перевода профессиональных текстов с иностранного на государственный язык. <b>Уметь</b> – осуществлять деловую коммуникацию и перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык. <b>Владеть</b> – устной и письменной коммуникацией для осуществления профессионального взаимодействия на иностранном языке
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом философском контекстах е(ах)	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	<b>Знать</b> – иностранный язык в объеме, необходимом для конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей для выполнения профессиональных задач и социальной интеграции. <b>Уметь</b> – взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции. <b>Владеть</b> – навыками взаимодействия с людьми на иностранном языке для выполнения профессиональных задач

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование культуры безопасности и использование знаний по теории, методологии и организации безопасности в сфере профессиональной деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина изучается на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Физика», «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» будут использованы при изучении дисциплин «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Санитария производства и гигиена питания» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности  УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды  УК-8.3 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в т.ч. при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<b>УК-8.1</b> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности	<b>Знать</b> – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. <b>Уметь</b> – обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте и проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний. <b>Владеть</b> – навыками выбора мероприятий для обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда, навыками выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
	<b>УК-8.2</b> Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды	<b>Знать</b> – основные техносферные опасности, негативно влияющие на природную среду. <b>Уметь</b> – идентифицировать опасные факторы производственной деятельности для среды обитания человека. <b>Владеть</b> – методами защиты от угроз производственной деятельности применительно к окружающей среде
	<b>УК-8.3</b> Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в т.ч. при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<b>Знать</b> – методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных конфликтов. <b>Уметь</b> – выбирать методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных конфликтов. <b>Владеть</b> – методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, в т.ч. при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Правоведение»**

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Правоведение» являются формирование комплекса знаний и умений в области правовой теории, выработка позитивного отношения к праву, рассмотрении его как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Правоведение» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Правоведение» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.1</b> Решает производственные задачи, выбирая оптимальные способы исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
<b>УК-11</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>УК-11.2</b> Использует правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.1</b> Решает производственные задачи, выбирая оптимальные способы исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<b>Знать</b> – пути решения производственных задач, исходя из действующих правовых норм для различных сфер деятельности. <b>Уметь</b> – ориентироваться в системе правовых норм для выбора оптимального способа решения производственных задач. <b>Владеть</b> необходимым объемом правовых знаний для решения производственных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
<b>УК-11</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<b>УК-11.2</b> Использует правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	<b>Знать</b> – причины возникновения коррупции и правовые нормы, обеспечивающие борьбу с ней. <b>Уметь</b> – реализовывать эффективную антикоррупционную политику в различных областях жизнедеятельности. <b>Владеть</b> – средствами противодействия коррупции в различных областях жизнедеятельности

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

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физика»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Физика» являются формирование и конкретизация знаний по изучению основных физических явлений природы, овладению фундаментальными понятиями, законами, теориями классической и современной физики; формирование научного мировоззрения и современного физического мышления; овладение приёмами и методами решения конкретных задач имеющих естественнонаучное содержание; ознакомление с современной научной аппаратурой; формирование навыков проведения физического эксперимента, умение выделить физическое содержание в прикладных задачах будущей специальности; - применение физических законов для решения профессиональных задач.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Физика» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО.

Знания, приобретённые при освоении дисциплины «Физика» будут использованы знания при изучении дисциплин: «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Технология хранения и переработки зерна».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК - 2.1 Применяет физические законы и математические методы для решения задач профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен применять основные законы и	ОПК - 2.1 Применяет физические законы	Знать – основные явления, фундаментальные понятия и законы физики, применяемые для решения типовых задач в

<p>методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>и математические методы для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>сфере производства продуктов питания из растительного сырья.  <i>Уметь</i> – использовать основные законы и принципы физики для решения задач в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.  <i>Владеть</i> – навыками по использованию основных законов и принципов физики для решения профессиональных задач в сфере производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Математика»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями и задачами освоения дисциплины «Математика» является формирование и конкретизация математических знаний, развитие навыков математического мышления, а также овладение необходимым математическим аппаратом для изучения дисциплин профессионального цикла и применения математических методов для решения задач в области технологии продуктов питания из растительного сырья.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Математика» изучается на 1 курсе в заочной форме обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Математика» будут использованы при изучении дисциплин: «Прикладная информатика», «Экономика и организация производства», «Научно-исследовательская работа» и других, а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК - 2.1</b> Применяет физические законы и математические методы для решения задач профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	<b>ОПК - 2.1</b> Применяет физические законы и математические методы для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знать</b> - математические закономерности, необходимые для решения стандартных задач в области технологии продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь</b> – применять знание математических закономерностей для решения задач в области технологии продуктов питания из растительного сырья. <b>Владеть</b> – навыками использования

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
деятельности		математических закономерностей для решения профессиональных задач в области технологии продуктов питания из растительного сырья

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая и санитарная микробиология»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Общая и санитарная микробиология» является формирование и конкретизация знаний о биологическом уровне, занимаемом различными микроорганизмами, в том числе бактериями и вирусами, их строении, физиологии, о влиянии факторов внешней среды на микроорганизмы, о влиянии микроорганизмов на безопасность производственных процессов при получении пищевых продуктов.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Общая и санитарная микробиология» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Общая и санитарная микробиология» будут использованы при изучении дисциплин: «Пищевая микробиология», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Санитария производства и гигиена питания» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Способен осуществлять микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Способен осуществлять микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – основные термины и разделы общей и санитарной микробиологии, необходимые для контроля производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь</b> - использовать

		<p>основные знания в области общей и санитарной микробиологии для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть</b> - навыками применения основных методов микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая химия»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Общая химия» являются формирование у студентов целостного естественнонаучного мировоззрения, знакомство с основными методами исследования систем, свойств различных систем, а так же изучение общих закономерностей протекания химических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Общая химия» изучается на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Общая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Биохимия», «Общая и санитарная микробиология», «Пищевая химия» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> - основные законы химии, кинетику реакций, концентрацию растворов, Кд, а, pH; окислительно-восстановительные процессы, строение атома, типы химических связей, свойства комплексных соединений, электрохимические системы. <b>Уметь</b> - сравнивать, систематизировать, классифицировать, устанавливать

деятельности		причинно-следственные связи химических реакций, протекающих при производстве продуктов из растительного сырья. <b>Владеть</b> - способностью применять основные химические законы для решения производственных задач
--------------	--	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» являются формирование и конкретизация знаний по аналитической химии, а так же изучение общих закономерностей качественного и количественного анализа, овладение основными физико-химическими методами исследований, для определения основных параметров химических и биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин «Общая химия», «Физика». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в	<b>Знать</b> - основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения. <b>Уметь</b> - применять закономерности и

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	методы аналитической химии и физико-химических методов анализа в своей практической деятельности. <b>Владеть</b> - навыками использования аналитических и физико-химических методов для инструментального анализа при определении параметров, характеризующих процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья
---	-------------------------------	---

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

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Биохимия»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Биохимия» является конкретизация знаний о химическом составе живых организмов, о химических превращениях веществ в процессах жизнедеятельности организма, химических превращениях веществ в процессе технологической обработки сырья в пищевом производстве, а также использование полученной информации в профессиональной деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Биохимия» изучается на 2 и 3 курсах заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Биохимия» будут использованы при изучении дисциплин «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп», «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья», «Технология кондитерских изделий» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в	<b>Знать</b> – фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	<p><b>Уметь</b> – использовать знания фундаментальных разделов биохимии для управления процессами производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками исследования биохимических показателей в сырье и продуктах питания</p>
---	-------------------------------	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 8 зачетных единицы, 288 часов.

**Форма аттестации:** зачет/экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевая химия»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Пищевая химия» являются изучение состава (химических веществ) пищевого сырья и продуктов; изучение технологической и биологической функциональности основных веществ пищи; изучение механизмов превращений нутриентов под действием различных факторов и направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Пищевая химия» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая химия», «Введение в профессиональную деятельность», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Пищевая химия» будут использованы при изучении дисциплин: «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Научно-исследовательская работа» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> – фундаментальные разделы химии, и биохимии, раскрывающие понятие о макро- и микронутриентах, а также основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь</b> – использовать знания физических,

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
для решения задач профессиональной деятельности		<p>химических, биохимических, биотехнологических основ и общих принципов переработки сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть</b> – физико-химическими методами исследований состава сырья и пищевых продуктов для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Прикладная информатика»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Прикладная информатика» являются: формирование и конкретизация у студентов системы научных и профессиональных знаний и навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности, обучение методике постановки и выполнения конкретных заданий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Прикладная информатика» изучается на 2 и 3 курсах заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Прикладная информатика», будут использованы при изучении дисциплин ОПОП, при выполнении курсовых работ и при подготовке выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Способен понимать принципы работы информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и	<b>ОПК-1.1</b> Способен понимать принципы работы информационных технологий для решения задач	<b>Знать</b> – как выбрать программные средства, необходимые для сбора и обработки конкретного вида данных профессионального характера. <b>Уметь</b> – использовать современное программное обеспечение на современных персональных компьютерах, обрабатывать

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
использовать их для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	массивы информации для решения задач профессиональной деятельности. <b>Владеть</b> – навыками работы в среде прикладных программ и других программных средств; технологиями поиска, анализа и обработки данных профессионального характера

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

**Форма аттестации:** зачет/экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» являются формирование и конкретизация знаний в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, для решения задач в области повышения качества и безопасности пищевой продукции из растительного сырья, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 3 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Философия», «Правоведение» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения учебной практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», является базой, для изучения дисциплин: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп», «Технология кондитерских изделий» и др., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.2</b> Выбирает способы решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.2</b> Выбирает способы решения профессиональных задач исходя из действующих правовых норм	<b>Знать</b> – основные нормы и требования, указанные ФЗ «Об обеспечении единства измерений», «О стандартизации в РФ», «О техническом регулировании». <b>Уметь</b> – применять основные нормы и требования, указанные ФЗ «Об обеспечении единства измерений», «О стандартизации в РФ», «О техническом регулировании». <b>Владеть</b> - навыками обработки и анализа результатов измерений, навыками использования нормативной документации
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции, формы и схемы подтверждения соответствия. <b>Уметь</b> – выбирать и измерять показатели качества; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия продуктов питания из растительного сырья; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия. <b>Владеть</b> – навыками поддержания метрологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья, навыками проведения работ по подтверждению соответствия продуктов питания из растительного сырья

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Русский язык и культура речи»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» являются повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования в письменной и устной разновидностях, развитие навыков эффективной речевой коммуникации.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Русский язык и культура речи» будут использованы при выполнении научно-исследовательской работы и выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках.	<b>УК-4.2</b> Способен вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах	<b>УК-4.2</b> Способен вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	<b>Знать</b> – основные устные и письменные формы официально-делового, технического и научного стилей и правила их построения. <b>Уметь</b> – проводить дискуссии и вести деловую и научную переписку в профессиональной деятельности.

на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		<b>Владеть</b> – навыками проведения дискуссии и ведения деловой и научной переписки в профессиональной деятельности, использовать формы речевого этикета и этические нормы в различных коммуникативных ситуациях
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом философском контекстах	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	<b>Знать</b> – нормы литературного языка при взаимодействии с людьми с учетом их социокультурных особенностей. <b>Уметь</b> – воспринимать межкультурное разнообразие общества с учетом их социокультурных особенностей, в доступной форме излагать свою точку зрения, используя этические нормы в различных коммуникативных ситуациях. <b>Владеть</b> – навыками коммуникативного взаимодействия для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» являются изучение студентами основных понятий, категорий, фактов, событий, процессов и закономерностей развития истории и культуры стран Азиатско-тихоокеанского региона во всех его сложностях и противоречиях.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История и культура стран Азиатско-тихоокеанского региона» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.1</b> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения.	<b>Знать</b> - основные этапы культурно-исторического развития стран АТР в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения.

социально-историческом, этическом философском контекстах	и	социокультурным традициям различных социальных групп, включая мировые религии, философские и этические учения	<p><b>Уметь</b> - при взаимодействии с представителями азиатско-тихоокеанского региона уважительно относится к их историческому наследию и социокультурным традициям.</p> <p><b>Владеть</b> - навыками общения с представителями азиатско-тихоокеанского региона, демонстрирует отношение к их историческому наследию и социокультурным традициям</p>
--	---	---	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» заключается в приобретении и усвоении бакалаврами знаний в области технологического оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли с учетом технологических, технических и экологических аспектов.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технологическое оборудование отрасли» изучается на 4 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Физика», «Математика», «Введение в технологии продуктов питания», «Сырье для производства продуктов отрасли», «Технология макаронных изделий», «Технология хранения и переработки зерна», «Технология отделочных полуфабрикатов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» будут использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Технология кондитерских изделий», «Производственный контроль».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

<b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – основное технологическое оборудование и приборы отрасли, назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и условия его эксплуатации. <b>Уметь</b> – обосновывать выбор технологического оборудования и приборов по функционально-технологическим признакам для производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Владеть</b> – навыками работы с технологическим оборудованием и приборами в соответствии с условиями технологического процесса и требованиями производства
---	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы по дисциплине  
«Методы исследования свойств сырья и продуктов питания»**

**1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» является формирование у студентов знаний и умений в области современных методов оценки качества и свойств сырья и пищевых продуктов; формирование теоретических знаний и практических навыков целевого использования и назначения методов исследования сырья и продуктов питания.

**2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Пищевая химия», «Общая химия» и др. Знания, приобретенные в процессе изучения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология кондитерских изделий», «Производственный контроль», «Научно-исследовательская работа» и др.

**3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.4</b> Использует физико-химические методы исследований в профессиональной деятельности

**4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований	<b>ОПК-2.4</b> Использует физико-химические методы исследований	<b>Знать</b> – физико-химические методы комплексной оценки состава, свойств, качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. <b>Уметь</b> – проводить физико-химические

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Владеть</b> – физико-химическими методами исследования в профессиональной деятельности
---	-------------------------------	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы энзимологии»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Основы энзимологии» являются формирование и конкретизация знаний по вопросам классификации и специфики действия ферментов, усвоение общих принципов и методов определения активности и выделения ферментов, а также кинетики и механизма их действия. Рассматриваются вопросы практического применения ферментов.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Основы энзимологии» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Биохимия», «Пищевая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы энзимологии» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы	<b>ОПК-2.3</b> Использует основные законы естественных наук	<b>Знать</b> – основные понятия и термины, применяемые в энзимологии, строение и механизм действия ферментов и способы их применения в производстве пищевых продуктов. <b>Уметь</b> –использовать особенности

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	ферментативной кинетики при производстве продуктов питания из растительного сырья. <i>Владеть</i> – методами работы с ферментами, навыками использования факторов, влияющих на скорость ферментативных реакций

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика и организация производства»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями изучения дисциплины является получение знаний об экономических закономерностях функционирования предприятий пищевой отрасли, обучение экономическому мышлению и использование знаний в практической деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Экономика и организация производства» изучается на 4-ом курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика и организация производства» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Бизнес-планирование» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-10</b> Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Использует базовые принципы функционирования экономики, экономического развития и организации производства
<b>ОПК-5</b> Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1. Участвует в анализе экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия при наименьших затратах

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-10</b> Способен принимать обоснованные экономические	УК-10.1. Использует базовые принципы функционирования	<b>Знать</b> – базовые принципы экономики, экономического развития и организации производства. <b>Уметь</b> – использовать основы

			решения в различных областях жизнедеятельности	экономики, экономического развития организации производства	и	экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных областях жизнедеятельности. <b>Владеть</b> – практическими навыками применения основ экономических знаний при оценке эффективности развития и организации производства.
<b>ОПК-5</b> Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	<b>в</b>	ОПК-5.1. Участвует в анализе экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия при наименьших затратах				<b>Знать</b> – методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений. <b>Уметь</b> – применять методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений в конкурентных условиях современной экономики. <b>Владеть</b> – методиками расчета технико-экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия при наименьших затратах.

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевая микробиология»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Пищевая микробиология» является формирование и конкретизация знаний о свойствах и роли микроорганизмов в технологических процессах при производстве хлебопекарных, макаронных и кондитерских изделий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Пищевая микробиология» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая и санитарная микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Санитария производства и гигиена питания» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Пищевая микробиология» будут использованы при изучении дисциплин: «Производственный контроль» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.2</b> Способен осуществлять микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Способен осуществлять микробиологический и санитарно-гигиенический контроль производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> - свойства микроорганизмов, оказывающих влияние на технологические процессы, протекающие при обработке сырья и производстве продуктов питания. <b>Уметь</b> – использовать методы и схемы бактериологического

		контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать нормативную документацию и интерпретировать результаты микробиологических анализов. <b>Владеть</b> – методами микробиологического и санитарно-гигиенического контроля производства
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» является формирование и конкретизация теории основ товароведения для успешного хозяйствования в рыночных условиях; усвоение современных теоретических представлений по вопросам качества, безопасности и экспертизе продовольственных товаров; овладение методиками анализа качества и экспертизы продовольственных товаров; приобретение базовых навыков практической работы в области товароведения продовольственных товаров.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Сырье для производства продуктов отрасли», «Технология хранения и переработки зерна». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-4</b> Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<b>ОПК-4.2</b> Осуществляет товароведческую экспертизу продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-4</b> Способен применять принципы организации	<b>ОПК-4.2</b> Осуществляет товароведческую экспертизу	<b>Знать</b> – основные термины и определения, ассортимент пищевых продуктов и их товароведческие характеристики. <b>Уметь</b> - работать с нормативно-

производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	продуктов питания из растительного сырья	технической документацией. <i>Владеть</i> - навыками по проведению товароведческой экспертизы продовольственных товаров
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы по дисциплине  
«Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых  
продуктов»**

**1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» являются формирование у студентов системы знаний в области биологической и химической безопасности сырья и продуктов питания, представления об основных нормативных актах и законах РФ, регламентирующих качество и безопасность продуктов питания; о классификации ксенобиотиков, уровне их токсичности и путях проникновения в сырье и продукты питания; о генетически-модифицированных источниках продуктов питания.

**2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая и санитарная микробиология», «Санитария производства и гигиена питания», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

**3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<b>ОПК-4.3</b> Обеспечивает безопасность и контроль качества продуктов питания из растительного сырья в условиях производства
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

**4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.3 Обеспечивает безопасность и контроль качества продуктов питания из растительного сырья в условиях производства	<p><b>Знать</b> – нормативные документы, регламентирующие медико-биологические и санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, тароупаковочных материалов.</p> <p><b>Уметь</b> – использовать методы контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной документацией.</p> <p><b>Владеть</b> – методами стандартных испытаний для подтверждения безопасности и контроля качества продуктов питания</p>
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать</b> – требования технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства на автоматизированных технологических линиях.</p> <p><b>Уметь</b> – проводить анализ качества и производства продуктов питания в соответствии с требованиями технических регламентов.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками определения показателей качества, безопасности и прослеживаемости в соответствии с требованиями технических регламентов на автоматизированных технологических линиях</p>

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Бизнес-планирование»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Бизнес-планирование» являются изучение студентами теоретических основ и современных практических методик разработки бизнес-планов для различных видов предпринимательской деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Бизнес-планирование» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Экономика и организация производства», «Управление персоналом» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Бизнес-планирование» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен собирать, осуществлять мониторинг и обрабатывать данные для проведения расчетов экономических показателей организации	ПКС-1.1 Собирает, рассчитывает, анализирует данные, необходимые для формирования экономических разделов отчётов, планов, программ на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы ПКС-1.2 Анализирует и интерпретирует финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д. ПКС-1.5 Предлагает оперативные и стратегические управленческие решения на основе расчетно-экономической информации

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

<p>ПКС-1</p> <p>Способен собирать, осуществлять мониторинг и обрабатывать данные для проведения расчетов экономических показателей организаций</p>	<p>ПКС-1.1</p> <p>Собирает, рассчитывает, анализирует данные, необходимые для формирования экономических разделов отчётов, планов, программ на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы</p>	<p><b>Знает</b> – методы сбора и анализа данных, необходимых для формирования экономических разделов отчётов, планов, программ на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы</p> <p><b>Умеет</b> – собирать, рассчитывать, анализировать данные необходимые для формирования экономических разделов отчётов, планов, программ на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы</p> <p><b>Владеет</b> – навыками использования типовых методик и действующей нормативно-правовой базы для анализа, сбора и расчета данных для формирования разделов отчетов, планов, программ</p>
<p>ПКС-1.2</p> <p>Анализирует и интерпретирует финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д.</p>	<p>и</p>	<p><b>Знает</b> – состав, порядок составления финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д.</p> <p><b>Умеет</b> – интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д.</p> <p><b>Владеет</b> – навыками анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и т.д.</p>
<p>ПКС-1.5</p> <p>Предлагает оперативные стратегические управленические решения на основе расчетно-экономической информации</p>	<p>и</p>	<p><b>Знает</b> – регламент предложения и принятия оперативных и стратегических управленических решений на основе расчетно-экономической информации</p> <p><b>Умеет</b> – принимать оперативные управленические решения на основе расчетно-экономической информации</p> <p><b>Владеет</b> – навыками разработки стратегии при предложении и принятии управленических решений на основе расчетно-экономической информации</p>

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физиология питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование и конкретизация теории основ знаний в области науки о питании, на базе которых строятся и развиваются технологии производства; усвоение современных теоретических представлений по вопросам организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; овладение основами методологии и методики определения потребности человека в пищевых веществах в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Физиология питания» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Общая химия». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Физиология питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Основы энзимологии», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>УК-7.3</b> Владеет принципами организации питания человека для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-7</b> Способен поддерживать	<b>УК-7.3</b> Владеет принципами	<b>Знать</b> – основы физиологии питания человека, теории рационального, диетического и лечебно-профилактического

<p>должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>организации питания человека для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>питания. <b>Уметь</b> – определять потребности человека в пищевых веществах в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования. <b>Владеть</b> – принципами организации питания человека для поддержания должного уровня физической подготовленности для социальной и профессиональной деятельности</p>
---	--	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Сенсорный анализ продуктов питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» является формирование и конкретизация знаний в области сенсорного анализа продуктов питания.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Сенсорный анализ продуктов питания» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «научно-исследовательская работа».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.2</b> Применяет системный подход при проведении сенсорного анализа и формулирует выводы в соответствии с поставленными задачами
<b>ОПК-4</b> Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	<b>ОПК-4.1</b> Проводит органолептическую оценку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения технологического контроля качества

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск,	<b>УК-1.2</b> Применяет системный подход	<b>Знать</b> – функциональные возможности органов чувств человека; основные термины и определения органолептической оценки

		<p>при проведении сенсорного анализа и формулирует выводы в соответствии с поставленными задачами</p> <p>качества продуктов питания.</p> <p><b>Уметь</b> – организовывать процесс дегустации продуктов питания, определять органолептические показатели качества в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и поставленными задачами.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками обработки результатов сенсорного анализа продуктов питания, формулирования выводов и оформления документов дегустационного совещания</p>
<p><b>ОПК-4</b></p> <p>Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p><b>ОПК-4.1</b></p> <p>Проводит органолептическую оценку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения технологического контроля качества</p>	<p><b>Знать</b> – требования к организации проведения органолептических исследований пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь</b> – организовывать процесс дегустации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и оформлять документы дегустационного совещания.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения технологического контроля качества</p>

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление персоналом»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Управление персоналом» являются формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений по кадровой политике и управлению персоналом для использования их в дальнейшей профессиональной деятельности

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Управление персоналом» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, полученные при освоении дисциплины «Управление персоналом» могут быть использованы при изучении дисциплины «Бизнес-планирование» и при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<b>УК-3.1</b> Способен эффективно управлять персоналом, используя личностный, поведенческий и ситуационный подход
<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<b>УК-4.2</b> Способен вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
<b>УК-9</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<b>УК-9.1</b> Планирует и осуществляет профессиональную деятельность

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-3</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<b>УК-3.1</b> Способен эффективно управлять персоналом, используя личностный, поведенческий и ситуационный подход	<b>Знать</b> – приемы управления персоналом с учетом личностного, поведенческого и ситуационного подхода. <b>Уметь</b> – интерпретировать ситуации и определять значимые факторы, влияющие на эффективность управления персоналом. <b>Владеть</b> – навыками эффективного управления коллективом с использованием основных инструментов стимулирования труда
<b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<b>УК-4.2</b> Способен вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	<b>Знать</b> – коммуникативно приемлемые стили делового общения, технику речевого и письменного взаимодействия с персоналом. <b>Уметь</b> – использовать диалогическое общение с персоналом для обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации. <b>Владеть</b> – навыками деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации
<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом философском контекстах	<b>УК-5.3</b> Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	<b>Знать</b> – основные приемы и нормы социального взаимодействия на производстве. <b>Уметь</b> – взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий. <b>Владеть</b> - навыками социального взаимодействия с персоналом в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
<b>УК-9</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<b>УК-9.1</b> Планирует и осуществляет профессиональную деятельность	<b>Знать</b> – нормативно-правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность лиц, имеющих инвалидность или ограниченные возможности здоровья. <b>Уметь</b> – осуществлять профессиональную деятельность с лицами, имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. <b>Владеть</b> – навыками планирования профессиональной деятельности лиц, имеющих инвалидность или ограниченные возможности здоровья

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями и задачами освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» являются ознакомление с содержанием образовательной программы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», а так же структурой и правилами обучения в университете; приобретение теоретических знаний в области основ технологий хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей; ознакомление с обязанностями технologа на предприятиях; ознакомление с основным сырьем, используемым в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» изучается на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Сыре для производства продуктов отрасли», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Введение в технологию продуктов питания» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-6</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>УК-6.1</b> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-6</b> Способен управлять своим временем,	<b>УК-6.1</b> Демонстрирует интерес к учебе и использует	<b>Знать</b> – цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей для приобретения профессиональных знаний.

Код наименование компетенции	и	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	и	предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	<b>Уметь</b> – использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в области производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Владеть</b> – навыками саморазвития и реализации намеченных целей в профессиональной деятельности

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» являются приобретение студентами знаний в области социальной защиты лиц с ограниченными возможностями здоровья и овладение практическими навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и инвалидами.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», а также при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-9</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	<b>УК-9.2</b> Владеет инклюзивной компетентностью, применяет дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом нормативно-правовых актов.

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания	УК-9.2 Владеет инклюзивной компетентностью, применяет дефектологические	<b>Знать</b> – основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации; модели представления об инвалидности в современном

<p>в социальной и профессиональной сферах.</p>	<p>знания в социальной и профессиональной сферах с учетом нормативно-правовых актов.</p>	<p>обществе; принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие работать в команде в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.</p> <p><b>Уметь</b> – выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями; осуществлять технологии посредничества, социально-профилактической, социально-правовой, социально-экономической и социально-психологической деятельности; использовать нормативно-правовые документы, позволяющие работать в команде в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.</p> <p><b>Владеть</b> – основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями; социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими работать в команде в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.</p>
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Введение в технологии продуктов питания» являются формирование теоретических знаний в области физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе технологических процессов переработки пищевого сырья; формирование навыков и умений в области технологии продуктов питания.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Введение в технологии продуктов питания» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Общая химия» и др.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Введение в технологии продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технология кондитерских изделий» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – нормативно-техническую документацию; физико-химические, биохимические и микробиологические процессы производства пищевых продуктов из растительного сырья. <b>Уметь</b> – строить технологические схемы и

растительного сырья	в соответствии с нормативной технической документацией	выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки сырья в пищевые продукты. <b>Владеть</b> – первичными навыками осуществления технологий пищевых продуктов
---------------------	--	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Научно-исследовательская работа»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Научно-исследовательская работа» являются формирование знаний, навыков и умений в области постановки цели и задач исследований; формирование и конкретизация знаний о системном подходе к анализу научной литературы; использования методов экспериментального исследования; анализа полученных научных результатов; формулировании выводов по проделанной работе; использованию нетрадиционного и функционального сырья, модернизации технологического процесса с его использованием, и технохимического контроля готовой продукции

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Студенты заочной формы обучения изучают дисциплину «Научно-исследовательская работа» на 3 и 4 курсах. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Сенсорный анализ продуктов питания», «Пищевые добавки», «Сырьё для производства продуктов отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.2</b> Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.4</b> Использует физико-химические методы исследований в профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных функциональных продуктов питания и	<b>Знать</b> – научно-теоретические основы производства обогащенных и функциональных продуктов питания. <b>Уметь</b> – ставить научные цели и задачи, составлять план экспериментальных исследований; анализировать научно-техническую литературу. <b>Владеть</b> – навыками планирования экспериментальных работ с учетом современных научных достижений в области технологий новых продуктов питания
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.2</b> Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований	<b>Знать</b> – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности. <b>Уметь</b> – использовать специализированное программное обеспечение для поиска информации и обработки результатов исследований. <b>Владеть</b> – методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для решения научно-исследовательских задач
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.4</b> Использует физико-химические методы исследований в профессиональной деятельности	<b>Знать</b> – современные физико-химические методы для проведения экспериментальных исследований. <b>Уметь</b> – использовать физико-химические методы исследований для решения поставленных задач. <b>Владеть</b> – способностью интерпретации полученных результатов с позиции науки, навыками формулирования выводов по результатам экспериментальных исследований

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевые добавки»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Пищевые добавки» являются формирование представления о пищевых добавках, как о необходимом компоненте пищи, позволяющем расширить ассортимент продуктов питания из растительного сырья: усвоение современных теоретических представлений о технологических добавках и улучшителях; овладение основами методологии о пищевых добавках, как о составной части пищевого продукта и нормах токсикологической безопасности пищевых добавок; приобретение базовых навыков практической работы в области пищевых добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Пищевые добавки» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Общая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Пищевые добавки» будут использованы изучении следующих дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология кондитерских изделий», «Научно-исследовательская работы» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление	<b>Знать</b> – классификацию и химическую природу пищевых добавок; нормативные акты, регламентирующие их безопасность и

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	технологическую целесообразность использования. <b>Уметь</b> – осуществлять выбор пищевых добавок для повышения эффективности технологических процессов производства. <b>Владеть</b> – навыками применения пищевых добавок для оптимизации технологических процессов и производства качественных продуктов питания из растительного сырья

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Санитария производства и гигиена питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Санитария производства и гигиена питания» являются формирование и конкретизация знаний о санитарии и гигиене производства продуктов питания из растительного сырья и их безопасности в процессе потребления, и вопросов технологической обработки и хранения сырья в пищевом производстве. Рассмотрение санитарно-гигиенических требований, соблюдение которых является необходимым при производстве продуктов гарантированного санитарного качества, безвредных для потребителя.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Санитария производства и гигиена питания» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая и санитарная микробиология», «Физиология питания», «Биохимия», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Санитария производства и гигиена питания» будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Пищевая микробиология» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	Знать – требования санитарных правил и норм производства продуктов питания из растительного сырья.

производству продуктов питания из растительного сырья	<p><i>Уметь</i> – применять санитарные правила и нормы для управления качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><i>Владеть</i> – методами санитарно-гигиенического контроля производства</p>
---	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп» является формирование и усвоение студентами системы знаний о питании, которое обеспечивает процессы роста и нормальное физиологическое состояние организма различных возрастных и профессиональных групп населения.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Пищевая химия», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных продуктов питания и особенности построения рационов питания различных групп населения.	<b>Знать</b> - современные достижения науки по разработке технологий обогащенных продуктов питания и особенности построения рационов питания различных групп населения. <b>Уметь</b> - определять пищевую ценность и

оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	технологий обогащенных и функциональных продуктов питания	проводить исследования по оценке сбалансированности пищевых рационов и обогащенных продуктов питания. <b><i>Владеть</i></b> - методиками расчета пищевой ценности обогащенных продуктов питания, рационов питания, энергозатрат различных групп населения
---	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Система автоматизированного проектирования»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Система автоматизированного проектирования» являются теоретическая и профессиональная подготовка студентов в области «Система автоматизированного проектирования» (далее САПР): получения студентами навыков работы с операционными системами; выработке алгоритмического мышления; обучение черчению и твердотельному моделированию.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина изучается на 5 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Математика», «Физика», «Прикладная информатика» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>ОПК-3.2</b> Осуществляет технологическое проектирование с использованием Система автоматизированного проектирования
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.2</b> Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных	<b>ОПК-3.2</b> Осуществляет технологическое проектирование с использованием Система автоматизированного проектирования	<b>Знать</b> – основные виды САПР, их свойства и особенности применения. <b>Уметь</b> – работать с программным обеспечением САПР для создания и

процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использованием Система автоматизированного проектирования	редактирования чертежей. <b>Владеть</b> – навыками создания и редактирования чертежей, заполнения документации с использованием САПР
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.2</b> Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать</b> – правила моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием САПР.</p> <p><b>Уметь</b> – работать с программными средствами САПР для создания чертежей производственных и санитарно-бытовых помещений.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками построения чертежей производственных цехов с расстановкой оборудования и автоматизированных технологических линий</p>

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий отрасли» является формирование и конкретизация знаний о проектировании пищевых предприятий в свете современных научных представлений и достижений в этой области знаний.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Проектирование предприятий отрасли» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологическое оборудование отрасли», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий отрасли» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.3</b> Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией <b>ПКС-1.2</b> Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

	компетенции	
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.3</b> Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате	<b>Знать</b> – источники нормативных документов и базы данных для проектирования предприятий отрасли. <b>Уметь</b> – осуществляет поиск, хранение и обработку информации для проектирования предприятий отрасли. <b>Владеть</b> – навыками анализа и синтеза информации и представления ее в требуемом формате для решения задач проектирования
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной технической документацией	<b>Знать</b> – нормативные и технические документы по производству продуктов питания из растительного сырья. <b>Уметь</b> – осуществлять выбор, обоснование и описание технологических схем производства. <b>Владеть</b> – навыками расчета расхода сырья, полуфабрикатов, вспомогательных и тароупаковочных материалов на заданную производственную мощность
	<b>ПКС-1.2</b> Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – методы расчета технологического оборудования; правила выполнения эскиза цеха предприятия, взаимосвязь цехов и помещений с учетом движения рабочих, транспортных средств, сырья, полуфабрикатов и материалов. <b>Уметь</b> – осуществлять подбор, расчет и компоновку оборудования для автоматизированных технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья. <b>Владеть</b> – навыками компоновки производственных и вспомогательных помещений с расстановкой технологического оборудования и/или автоматизированных технологических линий

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физическая культура и спорт»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» являются формирование у обучающихся знаний и практических навыков физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Физическая культура и спорт» изучается на 1 курсе заочной формы обучения.

Для достижения планируемых результатов обучения по данной дисциплине обязательным является общий уровень физической подготовки обучающихся, подтвержденный соответствующей медицинской справкой с указанием группы физического здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины.

Результаты обучения по дисциплине «Физическая культура и спорт» будут использованы обучающимися в процессе прохождения учебной, производственной практик, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

<b>УК-7</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>УК-7.1</b> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<b>Знать</b> – теоретические и методические основы здорового образа жизни. <b>Уметь</b> – поддерживать должный уровень физической подготовленности и соблюдать нормы здорового образа жизни. <b>Владеть</b> – здоровьесберегающими технологиями с учетом внутренних и внешних условий реализации полноценной социальной и профессиональной деятельности
---	---	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология макаронных изделий»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология макаронных изделий» являются формирование и конкретизация знаний по теории основ технологий макаронных изделий: изучение классификации макаронных изделий; ознакомление с сырьем макаронного производства; ознакомление с технологией производства макаронных изделий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология макаронных изделий» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Общая химия», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология макаронных изделий» будут использованы при изучении последующих дисциплин: «Технологическое оборудование отрасли», «Производственные контроль» и др., а также при написании выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов	<b>Знать</b> – характеристику и свойства сырья, упаковочных материалов для производства макаронных изделий; технологии их производства. <b>Уметь</b> – составлять технологические схемы производства макаронных изделий с учетом

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной технической документацией	используемого сырья и оборудования. <b>Владеть</b> – навыками технологических расчетов основного и дополнительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией; навыками осуществления технологических процессов производства макаронных изделий

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» является формирование и конкретизация знаний по теории основ технологий хлебобулочных изделий; усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества хлебобулочных изделий, эффективного использования сырья, оборудования; овладение основами методологии и методики анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; приобретение базовых навыков практической работы в области производства хлеба и хлебобулочных изделий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология хранения и переработки зерна», «Сырье для производства продуктов отрасли», «Технология отделочных полуфабрикатов», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» будут использованы при изучении дисциплины: «Технология функциональных продуктов питания» и при выполнении выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b>	<b>ПКС-1.1</b>	<b>Знать</b> – характеристику и свойства сырья,

Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной технической документацией	<p>упаковочных материалов для производства хлеба и хлебобулочных изделий; технологии их производства.</p> <p><b>Уметь</b> – составлять технологические схемы производства хлеба и хлебобулочных изделий с учетом используемого сырья и оборудования.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками технологических расчетов основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов в соответствии с нормативной и технической документацией; навыками осуществления технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>
---	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 10 зачетных единицы, 360 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология разработки нормативной документации»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний по теории, содержанию, оформлению и этапам разработки нормативной и технической документации, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология разработки нормативной документации» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология разработки нормативной документации» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать – категории нормативных документов, структуру и содержание технических регламентов и стандартов, порядок и правила разработки нормативных документов. Уметь – выбирать и применять нормативные и

растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной технической документацией	технические документы, для осуществления технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; оформлять техническую документацию по производству пищевой продукции, осуществлять экспертизу технической документации. <i>Владеть</i> – навыками разработки стандартов организаций, технических условий и технологических инструкций
---------------------	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Производственный контроль»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Производственный контроль» являются формирование знаний, навыков и умений в области теории, методологии и организации производственного контроля на предприятиях, а также использованию полученной информации для улучшения технологических процессов.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Производственный контроль» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Производственный контроль» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью	<b>Знать</b> – нормативно-техническую документацию, регламентирующую нормы и правила проведение технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Уметь</b> – проводить стандартные

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
производству продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья	испытания определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, выявлять брак продукции на основе полученных данных. <b>Владеть</b> – навыками организации рационального ведения технологического процесса производства на основе входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология хранения и переработки зерна»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология хранения и переработки зерна» является формирование и конкретизация теории основ знаний по технологии переработки зерна и его продуктов с усвоением современных теоретических представлений о технологии переработки зерна и его продуктов; овладением основами методологии и методик анализа качества зерна; приобретением базовых навыков практической работы в области технологии переработки зерна и его продуктов.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология хранения и переработки зерна» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины: «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины Технология хранения и переработки зерна» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Научно-исследовательская работа».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен управлять производством продуктов питания	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, зерна и зернопродуктов с учетом биохимических свойств, режимов и	<b>Знать:</b> нормативную документацию, регламентирующую показатели качества зерна и зернопродуктов с учетом биохимических свойств, режимов и

из растительного сырья	безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	способов хранения и переработки. <b>Уметь:</b> оценивать качество и безопасность зерна и зернопродуктов и осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке. <b>Владеть:</b> навыками проведения контроля, оценки качества и безопасности зерна и зернопродуктов
------------------------	---	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология кондитерских изделий»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий» является формирование и конкретизация знаний по теории основ технологий кондитерских изделий; усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества кондитерских изделий, эффективного использования сырья, оборудования; овладение основами методологии и методики анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; приобретение базовых навыков практической работы в области производства кондитерских изделий.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Технология хранения и переработки зерна», «Сырье для производства продуктов отрасли», «Пищевые добавки», «Технология отделочных полуфабрикатов», «Тара и упаковка» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология кондитерских изделий» будут использованы при выпускной квалификационной работе.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен управлять	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет	<b>Знать</b> – характеристику и свойства сырья, упаковочных материалов для производства

<p>производством продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией</p>	<p>кондитерских изделий; технологии их производства.  <b>Уметь</b> – составлять технологические схемы производства кондитерских изделий с учетом используемого сырья и оборудования.  <b>Владеть</b> – навыками технологических расчетов основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов в соответствии с нормативной и технической документацией; навыками осуществления технологических процессов производства кондитерских изделий</p>
---	---	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология отделочных полуфабрикатов»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология отделочных полуфабрикатов» является формирование и конкретизация теории основ знаний о полуфабрикатах для производства хлебобулочных и кондитерских изделий, приобретение базовых навыков практической работы с полуфабрикатами отрасли.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология отделочных полуфабрикатов» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Сыре для производства продуктов отрасли», «Пищевые добавки». Знания, приобретенные при освоении дисциплины Технология отделочных полуфабрикатов» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать</b> – характеристику и свойства сырья для производства отделочных полуфабрикатов; технологии их производства. <b>Уметь</b> – составлять технологические схемы производства отделочных полуфабрикатов с учетом используемого сырья и

	сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	оборудования. <i>Владеть</i> – навыками технологических расчетов основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов в соответствии с нормативной и технической документацией; навыками осуществления технологических процессов производства отделочных полуфабрикатов
--	--	---

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Сырье для производства продуктов отрасли»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Сырье для производства продуктов отрасли» является формирование и конкретизация знаний о растительном и животном сырье для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, приобретение базовых навыков практической работы с сырьем продуктов отрасли.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Сырье для производства продуктов отрасли» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины: «Введение в профессиональную деятельность». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Сырье для производства продуктов отрасли» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	<b>Знать</b> – современные способы производства, свойства и показатели качества, химический и морфологический состав различных видов сырья. <b>Уметь</b> – организовывать контроль за приемом и хранением сырья, использовать методики по определению качества сырья

продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	и полуфабрикатов. <b>Владеть</b> – навыками контроля по приему и хранению сырья, осуществлять технохимический и микробиологический контроль качества сырья и полуфабрикатов
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» являются формирование у обучающихся знаний и практических навыков физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» изучается на 2 курсе заочной формы обучения. Для достижения планируемых результатов обучения по данной дисциплине обязательным является общий уровень физической подготовки обучающихся, подтвержденный соответствующей медицинской справкой с указанием группы физического здоровья. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины.

Результаты обучения по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» будут использованы обучающимися в процессе прохождения учебной, производственной практик, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	<i>Знать</i> – основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий. <i>Уметь</i> – выбирать здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. <i>Владеть</i> – навыками использования основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
--	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 328 часов.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Тара и упаковочные материалы»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Тара и упаковочные материалы» является формирование знаний по основным свойствам упаковочных материалов, видам тары и планированию упаковки для пищевых продуктов. Знакомство с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки; изучение барьерных и других свойства упаковочных материалов и виды потребительской тары для пищевых продуктов; характеристика упаковочных материалов для транспортной тары, виды транспортной тары; правила обращения с продукцией в таре из различных материалов, правила обращения, хранения и возврата транспортной тары; знакомство с требованиями маркетинга к упаковке, основам планирования упаковки, с требованиями экологии к упаковке.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Тара и упаковочные материалы» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в технологии продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Тара и упаковочные материалы» будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Проектирование предприятий отрасли».

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b>	<b>ПКС-2.1</b>	<b>Знать</b> – нормативно-техническую

Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	<p>документацию, регламентирующую свойства и безопасность заверточных и упаковочных материалов; современные способы завертки и упаковки.</p> <p><b>Уметь</b> – обосновывать выбор заверточных и упаковочных материалов при производстве продуктов отрасли, и описание технологических схем производства.</p> <p><b>Владеть</b> – навыками расчета расхода заверточных и упаковочных материалов на заданную производственную мощность</p>
---	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является изучение физико-химических основ и общих принципов переработки сырья в технологии производства продуктов питания; норм качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Пищевая химия», «Сырье для производства продуктов отрасли», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Производственный контроль» и др.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиями по	<b>ПКС-2.1</b> Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью	<b>Знать</b> - нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, возможные источники их загрязнения. <b>Уметь</b> – использовать нормативные документы, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.

производству продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Владеть</b> - методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье и продукты растительного происхождения
---	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний в области контроля качества продукции на всех стадиях производственного процесса на основе оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Санитария производства и гигиена питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Пищевая микробиология».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

**Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

**Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Код и наименование компетенции	Код наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов</p>	<p><b>Знать:</b> нормативные документы, содержащие требования к системам менеджмента; порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать нормативную и технологическую документацию; реализовывать принципы ХАССП; проводить тщательный анализ рисков; выявлять опасные факторы; проводить тщательный анализ рисков; устанавливать критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП</p>
--	--	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Система экологического менеджмента»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины являются формирование и конкретизация знаний в области разработки системы экологического менеджмента, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Система экологического менеджмента» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Система экологического менеджмента» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Система экологического менеджмента», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

**Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия и определения в области экологического менеджмента, экологического аудита, экологической экспертизы; основы экологического права РФ; основные требования стандарта ГОСТ Р ИСО 14001; порядок разработки и внедрения системы экологического менеджмента (СЭМ); порядок сертификации СЭМ; порядок проведения внутренних аудитов СЭМ.</p> <p><b>Уметь:</b> определять и идентифицировать экологические аспекты деятельности предприятия; разрабатывать мероприятия по минимизации воздействия на окружающую среду; разрабатывать документацию СЭМ; проводить внутренний аудит СЭМ.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки документации СЭМ; проведения внутреннего аудита</p>
--	---	--

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

**Форма аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы по дисциплине  
«Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из  
растительного сырья»**

**1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» являются формирование знаний, навыков и умений в области различных функциональных пищевых ингредиентов, используемых для повышения пищевой и снижения энергетической ценности хлебобулочных и кондитерских изделий.

**2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Технология отделочных полуфабрикатов», «Технология макаронных изделий», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» будут использованы при изучении дисциплин «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп», «Технология кондитерских изделий» и при написании выпускной квалификационной работы.

**3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

**4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания	<b>Знать</b> – ингредиенты, обладающие физиологическим действием, используемые в технологии обогащенных и функциональных продуктов питания. <b>Уметь</b> – подбирать ингредиенты в соответствии с физиологическими нормами и функционально-технологическими свойствами сырья. <b>Владеть</b> – - - принципами конструирования продуктов питания с использованием функциональных ингредиентов
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной технической документацией	<b>Знать</b> – нормативную и техническую документацию производства обогащенных и функциональных продуктов питания. <b>Уметь</b> – прогнозировать влияние технологических режимов на сохранность биологически активных веществ сырья. <b>Владеть</b> – навыками перспективных технологических решений при конструировании обогащенных и функциональных продуктов питания

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология функциональных продуктов питания»**

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» являются формирование теоретических знаний, навыков и умений в области функционального и профилактического питания, позволяющие разрабатывать продукты, обладающие физиологической активностью, при их систематическом употреблении, снижающие риск развития заболеваний, связанных с нарушением питания и улучшающие здоровье населения.

### **2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология функциональных продуктов питания» изучается на 5 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Пищевая химия», «Научно-исследовательская работа», «Пищевые добавки» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных и функциональных продуктов питания
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	--	---

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.3</b> Способен определять круг задач и проводить исследования по разработке технологий обогащенных функциональных продуктов питания	<b>Знать</b> - современное состояние проблем и направлений развития производства продуктов специального назначения. <b>Уметь</b> – проводить расчеты содержания функциональных ингредиентов и конструировать продукты функционального питания. <b>Владеть</b> – навыками разработки технологий обогащенных и функциональных продуктов питания из растительного сырья
<b>ПКС-1</b> Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКС-1.1</b> Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	<b>Знать</b> - технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения. <b>Уметь</b> - подбирать режимы технологической обработки пищевого сырья с целью максимального сохранения пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью. <b>Владеть</b> – навыками проведения технологических процессов производства обогащенных и функциональных продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией

**5. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

**Форма аттестации:** зачет.