ИСТОРИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «История» является формирование у обучающихся общекультурных компетенций путем достижения запланированных результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций, для последующего их применения в области профессиональной деятельности - совокупности средств, способов и методов человеческой деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» изучается на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин историко-философской направленности на этапах обучения в системе основного общего или среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История» будут использованы при освоении обучающимися категории общекультурных компетенций, в процессе изучения профильных профессиональных дисциплин и в процессе прохождения всех типов практик

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: факты, явления, процессы, понятия, теории, гипотезы, характеризующие целостность исторического процесса; закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории.

Уметь: использовать принципы причинно-следственного, структурно функционального, временного и пространственного анализа для изучения исторических процессов и явлений; ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

Владеть: навыками формулирования своих мировоззренческих взглядов и принципов, соотнесения их с исторически возникшими мировоззренческими системами, идеологическими теориями; осознания себя представителем исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества; навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества; способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекста.; способностью системно мыслить, понимать движущие силы исторического процесса, роль историко-гуманистических ценностей для сохранения и развития цивилизации.

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

Форма аттестации: экзамен.

ФИЛОСОФИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Философия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Философия» является формирование у студентов общекультурных компетенций путем достижения запланированных результатов обучения, соотнесенных с соответствующими индикаторами достижения компетенций, для последующего их применения в области профессиональной деятельности - совокупности средств, способов и методов человеческой деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философия» изучается на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин историко-философской направленности на этапах обучения в системе основного общего или среднего общего образования.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Философия» будут использованы при освоении обучающимися категории общекультурных компетенций, в процессе изучения профильных профессиональных дисциплин и в процессе прохождения всех типов практик.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные философские категории как средство осмысления мира, социальных проблем и смысла человеческой жизни; философские теории по аксиологии; философские понятия для обоснования или критики тех или иных мировоззренческих позиций.

Уметь: анализировать философские проблемы; рассматривать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы в контексте профессиональной деятельности; соотносить свои действия с моральными правилами конкретного сообщества, воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философским контексте

Владеть: основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции в профессиональной сфере; навыками соотнесения своих действий с моральными правилами конкретного сообщества, воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философским контексте.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Иностранный язык»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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, приобретённые 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК- 3);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера своей широкой специальности, необходимого для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников;
- наиболее употребительную (базовую) грамматику и основные грамматические явления, характерные для общей и профессиональной устной и письменной речи.

Уметь:

- понимать устную речь на бытовые и специальные темы;
- читать и понимать со словарем специальную литературу по широкому и узкому профилю специальности;
- обсуждать темы, связанные со специальностью (задавать вопросы и отвечать на вопросы).

Владеть:

- иностранным языком в объеме необходимом для возможности с большой долей самостоятельности получения информации из зарубежных источников;
- навыками профессиональной речи, в т.ч. понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на общенаучные, общетехнические и профессиональные темы, навыками практического восприятия информации;
- основными навыками письма для ведения профессиональной переписки.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма аттестации: экзамен.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные природные и техносферные опасности; методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; методы оказания первой помощи.

Уметь: идентифицировать опасность среды обитания человека, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний; проводить мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим.

Владеть: навыками выбора методов защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; навыками выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях; навыками оказания первой помощи.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Правоведение»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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, приобретённые в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Правоведение» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы Российской правовой системы и законодательства, организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, конституционные права и свободы человека и гражданина, правовые нормы для различных сфер деятельности.

Уметь: ориентироваться в системе правовых норм, реализовать конституционные права и свободы человека и гражданина, использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; ориентироваться в системе права и законодательства, дать правильную юридическую оценку конкретным фактам и обстоятельствам, анализировать нормативный материал.

Владеть: навыками определения предусмотренной законом нормы права для регулирования тех или иных общественных отношений, а также необходимым объемом правовых знаний для решения вопроса о возможности защиты нарушенных прав; навыками использования и составления нормативных и правовых документов, относящихся к различным сферам деятельности; в принятии необходимых мер к восстановлению нарушенных прав.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ФИЗИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физика» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики;
- современную научную аппаратуру;
- алгоритм поиска литературы по дисциплине;
- о роли физики для понимания основных закономерностей физико-химических, теплофизических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья;
- фундаментальные разделы физики в объёме, необходимом для понимания физических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- основные термодинамические методы исследования и определения физических показателей при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- правила безопасной работы с оборудованием в исследовательских лабораториях.

Уметь:

- выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей деятельности;
- планировать и проводить несложные экспериментальные исследования;

- объяснять на основе физических законов результаты, полученные в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

- применять термодинамические методы исследования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и анализировать результаты.

Владеть:

- средствами измерения физических величин в лабораторных исследованиях;

- владеть представлениями о проблемах современной физики, определяющих развитие передовых технологий;

- навыками планирования исследований растительного сырья и продуктов питания растительного происхождения и анализа результатов и их использование для составления отчетов;

- навыками безопасной работы в лабораторных исследованиях;

- навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 288 часов.

Форма аттестации: экзамен.

МАТЕМАТИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Математика»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «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», «Основы инженерного моделирования», «Научно-исследовательская работа» и других, а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы математики, необходимые для решения технологических задач;
- фундаментальные разделы математики в объёме, необходимом для овладения математическими методами о обработки информации, основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, векторной алгебры, теории вероятностей и математической статистики.

Уметь:

- применять математические методы для решения профессиональных задач;
- проводить статистические исследования и обрабатывать результаты;
- производить анализ, оценку и интерпретацию полученных результатов и обосновывать выводы;

- применять методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, основные понятия и методы векторной алгебры, теории вероятностей и математической статистики при решении типовых профессиональных задач.

Владеть:

- навыками применения современного математического инструментария для решения технологических задач; методикой анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития технологических явлений и процессов.

- основными приёмами обработки экспериментальных данных, методами построения математической модели типовых профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма аттестации: экзамен.

ОБЩАЯ И САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая и санитарная микробиология» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- алгоритм поиска литературы по общей и санитарной микробиологии в библиотеках, в современных профессиональных базах данных, в информационных справочных системах;
- основные принципы удовлетворительной организации рабочего места для самостоятельного изучения дисциплины, методов исследования;
- основные термины в области микробиологии и санитарной микробиологии, позволяющие понимать требования более квалифицированного специалиста;
- основные правила работы в лаборатории микробиологии и принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;
- основы формирования научных данных в области общей и санитарной микробиологии растительного сырья, в том числе современной классификации объектов живого мира и принципов санитарного анализа;
- основные методы изучения морфологии, физиологии микроорганизмов, определения санитарно-значимых микроорганизмов, санитарного состояния производства продуктов питания из растительного сырья;
- о роли общей и санитарной микробиологии для понимания основных закономерностей микробиологических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья;

- фундаментальные разделы общей и санитарной микробиологии, необходимые для того, чтобы иметь представление о микробиологических, биохимических процессах происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- правила безопасной работы в лаборатории микробиологии.

Уметь:

- составлять план, конспект, формировать тезисы и проводить аналитическую обработку текста по дисциплине общая и санитарная микробиология растительного сырья.

- корректно проводить научно понятный разговор с более квалифицированным специалистом для получения качественных результатов работы;

- использовать основные принципы научных знаний в области общей и санитарной микробиологии для осуществления профессиональной деятельности;

- применять основные методы общих и санитарных микробиологических исследований растительного сырья в профессиональной деятельности;

- использовать научные знания в области формирования основных разделов общей и санитарной микробиологии для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;

- прогнозировать протекание микробиологических процессов в растительном сырье, а также его санитарную безопасность при его технологической обработке.

Владеть

- навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по учебной, исследовательской и научной работе по дисциплине общая и санитарная микробиология;

- навыками взаимодействия с научным коллективом, организации рабочего места, времени.

- навыками применения основных методов общего и санитарного микробиологического анализа для определения микробиологических показателей растительного сырья, а также безопасного состояния производства продуктов из растительного сырья;

- навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по учебной, исследовательской и научной работе по дисциплине общая и санитарная микробиология;

- навыками безопасной работы в лаборатории микробиологии.

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

Форма аттестации: экзамен.

ОБЩАЯ ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Общая химия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Общая химия» являются формирование у студентов целостного естественнонаучного мировоззрения, знакомство с основными методами исследования систем, свойств различных систем, а также 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК - 5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные положения теоретической химии, строение неорганических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение;
- основные направления развития теоретической и практической общей и неорганической химии, механизмы химических процессов.

Уметь:

- сравнивать, систематизировать, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи;
- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и др.), самостоятельно пополнять и систематизировать свои знания.

Владеть:

- практическими навыками пользования химическими веществами, химическим оборудованием, безопасной работы в химической лаборатории;
- способностью наблюдать и объяснять химические явления, происходящие в природе, лаборатории, технологических процессах.

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

Форма аттестации: экзамен.

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ООП СОО. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» будут использованы при изучении дисциплин: «Биохимия», «Общая и санитарная микробиология», «Пищевая химия» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК - 5 - способность к самоорганизации и самообразованию

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- способы выражения концентрации растворов, их взаимные перерасчеты;
- формулы для расчета pH различных растворов.

Уметь:

- применять закономерности и методы аналитической химии и физико-химических методов анализа в своей практической деятельности;
- пользоваться химической литературой (справочной, научной периодической и др.);
- использовать основные приёмы обработки экспериментальных данных; производить расчёты концентрации растворов различных соединений;
- готовить стандартные растворы.

Владеть:

- навыками безопасной работы в химической лаборатории;
- навыками титрования;
- навыками использования основной химической аппаратуры и приборами для инструментального анализа при определении основных параметров химических и биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

БИОХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Биохимия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- алгоритм поиска литературы по дисциплине;
- о роли биохимии для понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья;
- основные законы статической, динамической и функциональной биохимии белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот;
- основные методы определения биохимических показателей растительного сырья;
- фундаментальные разделы биохимии в объёме, необходимом для понимания биохимических процессах происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- правила безопасной работы в лаборатории биохимических исследований.

Уметь:

- составлять план, конспект, формировать тезисы и проводить аналитическую обработку текста по дисциплине;
- использовать знания фундаментальных разделов биохимии для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- использовать основные законы статической и динамической биохимии белков, липидов, углеводов в профессиональной деятельности;

- прогнозировать превращения белков, липидов, углеводов растительного сырья в ходе технологических операций;

- применять основные методы определения биохимических показателей растительного сырья;

- планировать исследования растительного сырья и продуктов питания растительного происхождения и анализировать результаты.

Владеть:

- навыками применения основных методов определения биохимических показателей растительного сырья;

- навыками планирования исследований растительного сырья и продуктов питания растительного происхождения и анализа результатов и их использование для составления отчетов;

- навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов растительного сырья в ходе технологических операций;

- навыками безопасной работы в лаборатории биохимических исследований;

- навыками обработки экспериментальных данных, формированию выводов и составления отчетов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма аттестации: экзамен, зачет.

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевая химия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 бакалавриата

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», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

о необходимости к самоорганизации и самообразованию с учётом специфики профессии; 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.

Уметь:

- критически оценивать свои достоинства и недостатки, а также перспективы своего профессионального самосовершенствования; использовать знания физических, химических, биохимических, биотехнологических основ и общих принципов переработки сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Владеть:

- способностью намечать пути и средства для развития самоорганизации и самообразования; физико-химическими методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

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

Форма аттестации: экзамен.

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ОТРАСЛИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Сырье для производства продуктов отрасли»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа». 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

б) профессиональных (ПК):

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные способы производства различных видов сырья;
- свойства и показатели качества различных видов сырья, полуфабрикатов;
- химический и морфологический состав различных видов сырья.

Уметь:

- организовывать контроль за приемом и хранением качественного сырья;
- эффективно использовать методики по определению качества сырья и полуфабрикатов;
- осуществлять технохимический, микробиологический контроль за качеством сырья.

Владеть:

- навыками контроля по приему и хранению сырья;
- навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;
- навыками проведения контроля качества сырья и полуфабрикатов.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПРИКЛАДНА ИНФОРМАТИКА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Прикладная информатика» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 специальных дисциплин, при выполнении курсовых работ и при подготовке выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила работы за компьютером, правила техники безопасности при работе с компьютерной и офисной техникой;
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий;
- основные способы сбора и обработки данных;
- принципы поиска информации в сети;

Уметь:

- оперировать объектами файловой системы;
- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- грамотно сформулировать запрос в поисковой системе для поиска информации;
- осуществлять эффективный поиск информации в сети Internet;
- пользоваться средствами защиты информации;

Владеть:

- практическими навыками по использованию современных технических и программных средств для создания, редактирования и форматирования документов в приложениях MS Office;
- технологиями защиты информации на рабочем месте
- навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;
- навыками поиска научно-технической литературы и нормативных документов в сети интернет, включая онлайн базы данных научной литературы, патентов, ГОСТов и др.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма аттестации: зачет.

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология хранения и переработки сырья»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 предшествующих дисциплин: «Введение в профессиональную деятельность», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа». 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», «Основы НИР».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

б) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- стоимость различных зерновых культур;
- возможности применения специализированных методик по определению качества зернопродуктов;
- морфологические характеристики наиболее распространенных зерновых, бобовых, масличных культур.

Уметь:

- осуществлять контроль за организацией поставок качественного зерна по оптимальным ценам;
- эффективно использовать специализированные методики по определению качества зернопродуктов;
- навыками определения эффективности и надежности процессов переработки и хранения зерновых продуктов;

- эффективно использовать специализированные методики по определению качества зернопродуктов.

Владеть:

- навыками коллективной работы с договорами на поставку зерна;
- навыками определения эффективности и надежности процессов переработки и хранения зерновых продуктов;
- навыками проведения анализов для осуществления контроля за качеством зернопродуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология отделочных полуфабрикатов»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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: «Сырье 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные способы производства различных видов полуфабрикатов;
-рецептуры и способы производства полуфабрикатов.

Уметь:

- изготовлять полуфабрикаты;
- осуществлять контроль за организацией производства качественных полуфабрикатов.

Владеть:

- навыками по производству полуфабрикатов;
- современными методами контроля за выпуском полуфабрикатов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен. зачет. зачет с оценкой.

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» являются формирование и конкретизация знаний в области метрологии и стандартизации, для решения задач в области повышения качества и безопасности продукции, 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: «Правоведение», «Введение в технологии продуктов питания» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», является базой, для изучения дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» и др., а также для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции, формы и схемы подтверждения соответствия.

Уметь: выбирать и измерять показатели качества; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия.

Владеть: навыками обработки и анализа результатов измерений, навыками использования нормативной документации, навыками проведения работ по подтверждению соответствия.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология кондитерских изделий» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 «Сырье для производства продуктов отрасли» будут использованы при выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

-способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

б) профессиональных (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- стоимость сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов, необходимых для производства кондитерских изделий;
- технологии хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий;
- основы технологических расчетов (рецептур, технологического оборудования).

Уметь:

- внедрять в производство кондитерских изделий экономически эффективные технологии;
- работать с научно-технической документацией (НТД), научной и специальной литературой;
- рассчитывать рецептуры кондитерских изделий.

Владеть:

- навыками подбора прибыльного ассортимента кондитерских изделий;
- основами методологии и методиками анализа качества готовых хлебобулочных и макаронных изделий;

- навыками технологических расчетов при проектировании кондитерских участков и цехов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ ИНЖЕНЕРНОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы инженерного моделирования» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы инженерного моделирования» являются формирование и конкретизация знаний о разработке и моделировании пищевых предприятий в свете современных научных представлений и достижений в этой области знаний.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы инженерного моделирования» изучается на 4 (2017) и 5 (2020) курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Введение в технологии продуктов питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы инженерного моделирования» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные требования и положения моделирования, строительства и реконструкции предприятий отрасли;
- состав предприятий отрасли, генеральный план, технико-экономическое обоснование и принципы моделирования или реконструкции предприятий;
- принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического моделирования; основы системы автоматизированного моделирования;
- правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли.

Уметь:

- выполнять технико-экономическое обоснование для моделирования или реконструкции предприятий отрасли;
- обосновывать выбор и составлять технологические схемы;
- подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования.

Владеть:

- навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве,
- навыками подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования;

-навыками моделирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ОСНОВЫ ИНЖЕНЕРНОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы инженерного моделирования» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы инженерного моделирования» являются формирование и конкретизация знаний о разработке и моделировании пищевых предприятий в свете современных научных представлений и достижений в этой области знаний.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы инженерного моделирования» изучается на 4 (2017) и 5 (2020) курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Введение в технологии продуктов питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы инженерного моделирования» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные требования и положения моделирования, строительства и реконструкции предприятий отрасли;
- состав предприятий отрасли, генеральный план, технико-экономическое обоснование и принципы моделирования или реконструкции предприятий;
- принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического моделирования; основы системы автоматизированного моделирования;
- правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли.

Уметь:

- выполнять технико-экономическое обоснование для моделирования или реконструкции предприятий отрасли;
- обосновывать выбор и составлять технологические схемы;
- подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования.

Владеть:

- навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве,
- навыками подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования;

-навыками моделирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Русский язык и культура речи» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 изучении дисциплин «Иностранный язык» и др., а также при выполнении выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: нормы литературного языка; основные качества совершенной речи; стилистические нормы; речевые ошибки разного характера; основные жанры книжных функциональных стилей.

Уметь: соблюдать нормы литературного языка, культуры речи и стилистики в устной и письменной речи; в доступной форме излагать определенную позицию, точку зрения; опровергать то или иное мнение; использовать формулы речевого этикета и этические нормы в различных коммуникативных ситуациях.

Владеть: навыками построения логически верной, аргументированной и ясной речи, устного и письменного характера; навыками управления вниманием собеседника и аудитории и оперативной корректировкой собственной речевой деятельности непосредственно в ходе коммуникации.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ИСТОРИЯ И КУЛЬТУРА СТРАН АТР

Аннотация рабочей программы по дисциплине «История и культура стран АТР» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные этапы истории стран АТР с древнейших времен до наших дней; особенности образования и функционирования государственных и общественных структур стран АТР; взаимосвязь с российской и мировой историей и культурой; культурные, этнические, конфессиальные различия народов АТР; влияние индийской, китайской и мусульманской цивилизаций за развитие общества и культуры народов АТР; основные памятники и шедевры культуры народов Юго-Восточной Азии; принципы успешного общения в коллективе; способы самоорганизации и самообразования, приобретенные в процессе изучения дисциплины «История и культура стран АТР»; способы самостоятельного поиска решения проблемных ситуаций при возникновении социальных, этнических, конфессиональных конфликтов.

Уметь: анализировать и обобщать исторические факты применительно к определенным этапам развития стран АТР; участвовать в коллективных дискуссиях относительно народов АТР, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; отстаивать свою позицию по вопросам взаимовлияния друг на друга исторических, культурных и конфессиональных процессов, протекающих в различных странах; применять способы самоорганизации и самообразования в процессе изучения дисциплины «История и культура стран АТР»; самостоятельно анализировать и обобщать исторические факты развития общества для формирования гражданской позиции.

Владеть: навыками работы с исторической литературой и анализа исторических документов; навыками работы в коллективе; культурой мышления; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия стран АТР; применять полученные знания на практике; способностью к самостоятельному приобретению новых знаний в области истории и культура стран АТР с использованием современных

образовательных и информационных технологий; навыками анализа и обобщения исторических фактов развития общества для формирования гражданской позиции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Технологическое оборудование отрасли» заключается в приобретении и усвоении студентами знаний технологического оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли с учетом технологических, технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Для освоения данной дисциплины студент должен иметь начальные сведения в объеме следующих дисциплин «Пищевая химия», «Технология макаронных изделий», «Сырье для производства продуктов отрасли» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» могут быть использованы: в производственно-технологической, организационно-управленческой и расчетно-проектной деятельности и; при изучении следующих дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Проектирование предприятий отрасли» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональные компетенции (ПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2)

б) профессиональные компетенции (ПК):

- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основное технологическое оборудование отрасли, назначение, устройство и принцип действия типового технологического оборудования и направления его модернизации; организацию современных пищевых технологий, перспективы развития. Методы оценки технического уровня машинных технологий и оборудования, основные производственные опасности, их характеристики и методы защиты при возникновении ЧС.

Уметь: обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования на основании описаний научно-технической и патентной литературы; идентифицировать опасные и экстренные ситуации производственной среды, идентифицировать опасности, выбирать методы защиты от них, проводить сравнительный анализ оборудования и средств, аналогичного по функционально-технологическим признакам.

Владеть: методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства, навыками работы с технической документацией на оборудование, навыками по осуществлению мер безопасности при работе в производственной среде, навыками идентификации производственных опасностей и выбора методов защиты от них, навыками работы с технической документацией, требованиями по улучшению качества пищевых продуктов.

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

Форма аттестации: зачет.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физическая культура и спорт» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

Владеть: средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ТЕХНОЛОГИЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология макаронных изделий» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 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 «Технология макаронных изделий» будут использованы при изучении последующих дисциплин: «Технологическое оборудование отрасли», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» и др., а также при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

ПК-20 способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: свойства и характеристику сырья, вспомогательных и упаковочных материалов, используемых для производства продуктов питания из растительного сырья; технологию производства макаронных изделий и принципы расчета основного и дополнительного сырья при производстве макаронных изделий

Уметь: рассчитывать рецептуру макаронного теста; составлять технологические схемы при проектировании макаронного производства с учетом характеристики оборудования и используемого сырья.

Владеть: знаниями, необходимыми при составлении технологических схему производства макаронных изделий в зависимости от свойств сырья и других внешних факторов, а также принципами подбора оборудования.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевые добавки»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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» и «Общая химия». 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: российские нормативные акты, регламентирующие безопасность применения пищевых добавок; классификацию, технологическую целесообразность использования пищевых добавок; химическую природу пищевых добавок

Уметь: применять пищевые добавки для создания новых пищевых форм, разнообразить внешний вид и вкусовые качества традиционных продуктов питания.

Владеть основами методологии о пищевых добавках, как о составной части пищевого продукта и нормах токсикологической безопасности пищевых и биологически активных добавок.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Сенсорный анализ продуктов питания» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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», «Основы НИР».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- структуру органолептических показателей пищевых продуктов и термины, употребляемые при органолептической оценке качества продуктов питания;
- значение органолептической оценки качества сырья и готовой продукции, методы органолептических исследований продуктов питания и перспективы их развития;
- функциональные возможности органов чувств человека; влияние окружающих условий на работоспособность дегустаторов и объективность результатов их работы;
- требования к дегустаторам, методы подготовки и аттестации дегустаторов;
- требования к лаборатории органолептического анализа;
- способы повышения достоверности результатов органолептической оценки качества пищевых продуктов.

Уметь:

- проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию;
- организовывать процесс дегустации продуктов питания и оформлять документы дегустационного совещания;
- определять органолептические показатели качества основных видов пищевой продукции.

Владеть:

- навыками определения органолептических показателей основных видов пищевых продуктов;
- навыками организации дегустаций продуктов питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, лежащие в основе технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы и способы консервирования пищевого сырья; основы технологии пищевых продуктов.

Уметь:

- строить технологические схемы; выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различного сырья в пищевые продукты.

Владеть:

- первичными навыками осуществления технологий пищевых продуктов.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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: «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» и при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологии хлеба и хлебобулочных изделий;

- основы технологических расчетов (рецептур, технологического оборудования).

Уметь:

- работать с научно – технической (НТД), научной и специальной литературой;
- рассчитывать рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий.

Владеть:

-методами анализа сырья и полуфабрикатов для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- навыками проведения технологических расчетов сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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: «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» и при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологии хлеба и хлебобулочных изделий;

- основы технологических расчетов (рецептур, технологического оборудования).

Уметь:

- работать с научно – технической (НТД), научной и специальной литературой;
- рассчитывать рецептуры хлеба и хлебобулочных изделий.

Владеть:

-методами анализа сырья и полуфабрикатов для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- навыками проведения технологических расчетов сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц, 360 часов.

Форма аттестации: экзамен.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию методов исследования; способы подготовки проб к проведению испытаний;
- подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества сырья и продуктов питания.

Уметь:

- подготовить пробу к испытанию;
- самостоятельно дать комплексную оценку сырья и продуктов; выбрать метод анализа;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Владеть:

- приёмами анализа качества сырья и пищевых продуктов;
- методами исследования, используемыми для оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевая микробиология» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы формирования научных данных в области микробиологии растительного сырья, в том числе биологические свойства основных групп микроорганизмов, оказывающих влияние на качество растительного сырья и продуктов;
- основные методы изучения биологических свойств микроорганизмов, оказывающих влияние при производстве продуктов питания из растительного сырья в том числе взаимодействие микроорганизмов, влияние технологических параметров при обработке сырья;
- о роли микробиологии растительного сырья для понимания основных закономерностей микробиологических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья;
- фундаментальные разделы микробиологии растительного сырья, необходимые для того, чтобы иметь представление о микробиологических, биохимических процессах происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- правила безопасной работы в лаборатории микробиологии.

Уметь:

- использовать основные принципы научных знаний в микробиологии растительного сырья для осуществления профессиональной деятельности;
- применять основные методы микробиологических исследований растительного сырья в профессиональной деятельности;
- использовать научные знания в области формирования основных разделов микробиологии растительного для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- прогнозировать протекание микробиологических процессов в растительном сырье, а также его санитарную безопасность при его технологической обработке;

- пользоваться нормативными, методическими документами по бактериологическому контролю и использованию заквасок в биотехнологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Владеть

- навыками планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов, обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по учебной, исследовательской и научной работе в профессиональной деятельности;

- навыками применения основных методов микробиологического анализа растительного сырья для определения микробиологических показателей растительного сырья, а также безопасного состояния производства продуктов из растительного сырья;

- навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека;

- навыками безопасной работы в лаборатории микробиологии.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Пищевая микробиология» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы формирования научных данных в области микробиологии растительного сырья, в том числе биологические свойства основных групп микроорганизмов, оказывающих влияние на качество растительного сырья и продуктов;
- основные методы изучения биологических свойств микроорганизмов, оказывающих влияние при производстве продуктов питания из растительного сырья в том числе взаимодействие микроорганизмов, влияние технологических параметров при обработке сырья;
- о роли микробиологии растительного сырья для понимания основных закономерностей микробиологических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья;
- фундаментальные разделы микробиологии растительного сырья, необходимые для того, чтобы иметь представление о микробиологических, биохимических процессах происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- правила безопасной работы в лаборатории микробиологии.

Уметь:

- использовать основные принципы научных знаний в микробиологии растительного сырья для осуществления профессиональной деятельности;
- применять основные методы микробиологических исследований растительного сырья в профессиональной деятельности;
- использовать научные знания в области формирования основных разделов микробиологии растительного для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- прогнозировать протекание микробиологических процессов в растительном сырье, а также его санитарную безопасность при его технологической обработке;

- пользоваться нормативными, методическими документами по бактериологическому контролю и использованию заквасок в биотехнологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Владеть

- навыками планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов, обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по учебной, исследовательской и научной работе в профессиональной деятельности;

- навыками применения основных методов микробиологического анализа растительного сырья для определения микробиологических показателей растительного сырья, а также безопасного состояния производства продуктов из растительного сырья;

- навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека;

- навыками безопасной работы в лаборатории микробиологии.

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

Форма аттестации: экзамен.

ОХРАНА ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Охрана интеллектуальной собственности»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Охрана интеллектуальной собственности» является приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Охрана интеллектуальной собственности» изучается на 3 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин «Правоведение», «Безопасность жизнедеятельности» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Охрана интеллектуальной собственности» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК)

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

б) профессиональных (ПК).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: личные неимущественные права и исключительное право авторов; основные объекты авторского права; процедуру оформления исключительных прав на объекты интеллектуальной собственности, предусмотренные российским законодательством; суть исключительного права на объекты промышленной собственности и обстоятельства, признаваемые нарушением патентных прав; объекты промышленной собственности и условия их патентоспособности; структуру и состав патентной документации, содержащей правовую информацию; правовые особенности патентной информации; виды источников информации о правовом статусе патентных документов; цели патентования объектов промышленной собственности за рубежом; экономическую и правовую суть лицензионных договоров, структуру лицензионных договоров.

Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ патентной информации и представлять ее в требуемом формате с использованием традиционных бумажных носителей, а также информационных, компьютерных и сетевых технологий из различных источников и баз данных; анализировать патентные документы, в частности, описания изобретений, и извлекать из них данные необходимые для проведения различных видов патентных исследований; определять вид созданного объекта интеллектуальной защиты; оформлять результаты патентных исследований в соответствии с ГОСТ Р 15.011-96; выбрать страну и процедуры патентования в конкретной ситуации.

Владеть: навыками поиска новаций в ходе выполнения курсовых и дипломных работ; анализа патентных документов, в частности, описания изобретений, и извлечения из них данных необходимых для проведения различных видов патентных исследований; навыками применения

на практике знаний патентного законодательства Российской Федерации; навыками выбора наиболее выгодного способа реализации запатентованного объекта техники: отчуждение патента, продажа лицензий различных видов; применения законодательных актов Российской Федерации для защиты личных неимущественных прав и исключительного права на объекты, созданные в процессе обучения студента в университете; а также навыками защиты интеллектуальной собственности.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ОСНОВЫ НИР

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы НИР»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы научно-исследовательской работы» являются формирование знаний, навыков и умений в области постановки цели и задач исследований; использования методов экспериментального исследования; анализа полученных научных результатов; формулировании выводов по проделанной научно-исследовательской работе.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы научно-исследовательской работы» 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», «Сырье для производства продуктов отрасли», «Сенсорный анализ продуктов питания», «Введение в технологии продуктов питания» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы научно-исследовательской работы», будут использованы при изучении дисциплины «Научно-исследовательская работа» и при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности необходимые для повышения своей квалификации и мастерства;
- методологию постановки эксперимента, статистические методы обработки экспериментальных данных; методологию;
- основы анализа научно-техническую информации;
- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; основные выставочные центры, в которых проводят тематические выставки в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;
- научно-теоретические основы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; характеристики основного и дополнительного сырья.

Уметь:

- использовать полученные знания, стремясь к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства в профессиональной деятельности;

- использовать отечественный и зарубежный опыт по тематике научно-исследовательской работы;

- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план проведения экспериментальных исследований;

- разбираться в сущности происходящих физико-химических и биохимических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Владеть:

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов;

- методами отбора научной литературы по выбранному направлению исследования; методами эмпирического исследования;

- методами написания обзорных научных статей и описания полученных результатов в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;

- знаниями для дальнейшего самообразования и повышения квалификации и последующего роста в профессиональной деятельности;

- методами оценки органолептических и физико-химических показателей качества продуктов из растительного сырья.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);
- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);
- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);
- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- основы и принципы проектирования предприятий отрасли;
- нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;
- стандартные программные продукты при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и смежных частей проектов;
- принципы и основы компоновки технологического оборудования и помещений.

Уметь:

- рассчитывать и подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- работать в группе по разработке проектов отделений, участков, строящихся и реконструируемых предприятий;

- применять нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;

- применять стандартные программные продукты при разработке технологической части и смежных частей проектов пищевых предприятий;

- осуществлять и обосновывать технологические компоновки.

Владеть:

- навыками подбора технологического оборудования непрерывного и периодического действия;

- навыками разработки проектов строящихся и реконструируемых предприятий;

- навыками работы с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;

- навыками работы со стандартными программными продуктами при разработке технологической части и смежных частей проектов пищевых предприятий;

- навыками осуществления технологических компоновок линий, участков, производственных цехов, административно – бытовых помещений.

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

Форма аттестации: экзамен.

ЭКОНОМИКА И ОРОАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОСТВА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика и организация производства» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целью 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: «Производственный менеджмент», «Управление персоналом», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика и организация производства» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Производственный контроль», «Бизнес-планирование», «Маркетинг» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- основы технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- применять методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- использовать основы технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений.

Владеть:

- практическими навыками применения основ экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

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

- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ЭКОНОМИКА И ОРОАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОСТВА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика и организация производства» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целью 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: «Производственный менеджмент», «Управление персоналом», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика и организация производства» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Производственный контроль», «Бизнес-планирование», «Маркетинг» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- основы технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- применять методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- использовать основы технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений.

Владеть:

- практическими навыками применения основ экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

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

- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология разработки нормативной документации»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 17 года)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология разработки нормативной документации» являются формирование и конкретизация знаний по теории, содержанию, оформлению и этапам разработки нормативных документов, 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 «Технология разработки нормативной документации» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Технология разработки нормативной документации», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Сенсорный анализ продуктов питания», «Введение в технологии продуктов питания», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология разработки нормативной документации» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Производственный контроль» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- виды нормативных документов и их содержание;
- структуру и содержание стандартов и технических регламентов;
- порядок и правила разработки нормативных документов;
- основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов.

Уметь:

-выбирать и обосновывать требования к объектам для внесения в технические регламенты;

- разрабатывать национальные стандарты на готовую продукцию, методы контроля;
- разрабатывать технические условия на пищевую продукцию;
- разрабатывать стандарты организаций.

Владеть:

- навыками разработки нормативной документации.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология разработки нормативной документации»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология разработки нормативной документации» являются формирование и конкретизация знаний по теории, содержанию, оформлению и этапам разработки нормативных документов, 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 «Технология разработки нормативной документации» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Технология разработки нормативной документации», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Сенсорный анализ продуктов питания», «Введение в технологии продуктов питания», и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология разработки нормативной документации» будут использованы при изучении дисциплин: «Проектирование предприятий отрасли», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Производственный контроль» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- виды нормативных документов и их содержание;
- структуру и содержание стандартов и технических регламентов;
- порядок и правила разработки нормативных документов;
- основные требования, предъявляемые к построению и содержанию нормативных документов.

Уметь:

-выбирать и обосновывать требования к объектам для внесения в технические регламенты;

- разрабатывать национальные стандарты на готовую продукцию, методы контроля;
- разрабатывать технические условия на пищевую продукцию;
- разрабатывать стандарты организаций.

Владеть:

- навыками разработки нормативной документации.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Производственный контроль» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные принципы подхода к ведению системного контроля качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий, способы улучшения качества сырья и готовой продукции;
- влияние технологических параметров на качество продуктов питания из растительного сырья.

Уметь:

- проводить пробоподготовку объектов исследования для лабораторного анализа, пользоваться научно-технической документацией;
- регулировать работу технологических процессов для повышения качества готовых продуктов.

Владеть:

- навыками проведения органолептических и физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию, термины, определения, ассортимент, состав, основные характеристики продовольственных товаров, их упаковку, маркировку, правила хранения.

Уметь:

- проводить товароведную экспертизу продовольственных товаров; работать с нормативно-технической документацией (НТД), научной и специальной литературой.

Владеть:

- навыками по проведению товароведной экспертизы продовольственных товаров.

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

Форма аттестации: экзамен.

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-8 – способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

б) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-медико-биологические требования санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки,

- возможные источники загрязнения растительного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

- способы защиты пищевых продуктов от попадания загрязняющих веществ в результате аварий на производстве;

- нормы, обосновывающие производство качественных и безопасных продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в соответствии с нормативной документацией;

- использовать приемы защиты работников, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в случае чрезвычайных ситуаций;

- использовать знания в технологии производства безопасных продуктов из растительного сырья с учетом санитарных требований и техники безопасности.

Владеть

- методами определения стандартных испытаний, отраженных в действующей нормативной документации на сырье растительного происхождения и продукты на его основе;
- способами предотвращения чрезвычайных ситуаций, связанных с медико-биологической и санитарной безопасностью пищевых продуктов;
- владеть санитарными правилами при производстве продуктов питания из растительного сырья.

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

Форма аттестации: экзамен.

ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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» 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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни;

Уметь: использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть: средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

Форма аттестации: зачет.

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «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 технолога 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: «Сырье для производства продуктов отрасли», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Введение в технологию продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила поведения в образовательном учреждении ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», и пользования библиотекой, в т. ч. периодическими изданиями;
- основные разделы технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, иметь понятие об основном сырье.

Уметь:

- пользоваться профессиональными электронными базами данных для работы с периодическими изданиями и поиска тематических выставок и предприятий отрасли;
- выполнять задания, связанные с технологией хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий.

Владеть:

- информацией о проводимых тематических выставках и о участии передовых предприятий отрасли;
- основами знаний в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и с готовностью применять их в будущем.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ВАЛЕОЛОГИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Валеология»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Валеология» является формирование представления об индивидуальном здоровье человека, о путях его сохранения и укрепления в конкретных условиях жизнедеятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

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 «Валеология» будут использованы при изучении дисциплин «Пищевая химия», «Основы диетологии» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы валеологической науки, сущность законов жизнедеятельности человека; соотношение и потребность основных пищевых ингредиентов (белки-жиры-углеводы) в рационе и их влияние на здоровье в разных возрастных периодах.

Уметь: систематизировать спектр знаний о здоровье человека; провести валеологический анализ оценки пищевой ценности продуктов питания.

Владеть навыками проведения простых функциональных тестов врачебного контроля и самоконтроля; навыками составления рациона сбалансированного питания с учётом суточного расхода энергии.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Научно-исследовательская работа» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Научно-исследовательская работа» являются формирование и конкретизация знаний о системном подходе к анализу научной литературы, 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 4 курсе. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы», «Пище-вые добавки», «Сенсорный анализ продуктов питания» и др. Знания, приобретённые при освоении данной дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Производственный контроль» и др., а также при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 – способностью к самоорганизации и самообразованию.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности необходимые для повышения своей квалификации и мастерства;
- методы анализа научно-технической информации;
- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; основные выставочные центры, в которых проводят тематические выставки в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;
- научно-теоретические основы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; характеристики основного и дополнительного сырья.

Уметь:

- использовать полученные знания, стремясь к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства в профессиональной деятельности;
- использовать отечественный и зарубежный опыт по тематике научно-исследовательской работы;
- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план проведения экспериментальных исследований;

- разбираться в сущности происходящих физико-химических и биохимических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Владеть:

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий при разработке новых и совершенствования существующих технологий пищевой продукции из растительного сырья;

- методами отбора научной литературы по выбранному направлению исследования; методами эмпирического исследования; способностью обоснования полученных результатов, явлений с позиции науки, навыками представления выводов по проделанной работе;

- методами написания научных статей и описания полученных результатов в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства, так же способы организации тематических выставок;

- информационными источниками для получения дополнительных знаний, необходимых для повышения квалификации и саморазвития как профессионала;

- методами оценки органолептических и физико-химических показателей качества разработанных инновационных продуктов из растительного сырья.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Научно-исследовательская работа» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Научно-исследовательская ра-бота» являются формирование и конкретизация знаний о системном подходе к анализу научной литературы, 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 5 курсе. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы», «Пище-вые добавки», «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

ОК-5 – способностью к самоорганизации и самообразованию.

б) профессиональных (ПК):

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности необходимые для повышения своей квалификации и мастерства;
- методы анализа научно-технической информации;
- основные периодические журналы, в которых публикуются научно-технические статьи в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; основные выставочные центры, в которых проводят тематические выставки в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства;
- научно-теоретические основы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; характеристики основного и дополнительного сырья.

Уметь:

- использовать полученные знания, стремясь к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства в профессиональной деятельности;
- использовать отечественный и зарубежный опыт по тематике научно-исследовательской работы;
- анализировать статьи научно-технических изданий в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства; ставить научные цели и задачи, формировать план проведения экспериментальных исследований;

- разбираться, в сущности, происходящих физико-химических и биохимических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Владеть:

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий при разработке новых и совершенствования существующих технологий пищевой продукции из растительного сырья;

- методами отбора научной литературы по выбранному направлению исследования; методами эмпирического исследования; способностью обоснования полученных результатов, явлений с позиции науки, навыками представления выводов по проделанной работе;

- методами написания научных статей и описания полученных результатов в области хлебопечения, кондитерского и макаронного производства, так же способы организации тематических выставок;

- информационными источниками для получения дополнительных знаний, необходимых для повышения квалификации и саморазвития как профессионала;

- методами оценки органолептических и физико-химических показателей качества разработанных инновационных продуктов из растительного сырья.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология функциональных продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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» изуча-ется на 4 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», «Основы НИР», «Пищевые добавки» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» будут использованы при изучении дисциплин «Производственный контроль», «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из расти-тельного сырья», а также при написании выпускной квалификационной раб-ты.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современное состояние проблем и направлений развития производства продуктов специального назначения;
- основные термины, используемые в науке о функциональном питании; категории функционального питания и перечень основных групп продуктов, с помощью которых те или иные функциональные пищевые субстанции могут поступать в организм человека;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- благоприятные и возможные негативные последствия употребления человеком пробиотиков, биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения.

Уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов и потребностей в функциональных ингредиентах;
- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;
- проводить расчеты содержания функциональных ингредиентов в сырье и готовых продуктах;

- подбирать режимы технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Владеть:

- принципами конструирования продуктов с использованием функциональных ингредиентов;

- системным подходом к определению современных тенденций в развития процессов переработки сырья с целью выявления перспективных технологических решений при конструировании продуктов специального назначения.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология функциональных продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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», «Основы НИР», «Пищевые добавки» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современное состояние проблем и направлений развития производства продуктов специального назначения;
- основные термины, используемые в науке о функциональном питании; категории функционального питания и перечень основных групп продуктов, с помощью которых те или иные функциональные пищевые субстанции могут поступать в организм человека;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- благоприятные и возможные негативные последствия употребления человеком пробиотиков, биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения.

Уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов и потребностей в функциональных ингредиентах;
- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;
- проводить расчеты содержания функциональных ингредиентов в сырье и готовых продуктах;

- подбирать режимы технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Владеть:

- принципами конструирования продуктов с использованием функциональных ингредиентов;

- системным подходом к определению современных тенденций в развития процессов переработки сырья с целью выявления перспективных технологических решений при конструировании продуктов специального назначения.

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

Форма аттестации: зачет с оценкой.

ТЕХНОЛОГИЯ ОБОГАЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЦЕЛЕВЫХ ГРУПП

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 бакалавриата

Дисциплина «Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп» изучается на 4 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 изучении специальных дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- особенности питания различных групп населения и потребности в основных пищевых ингредиентах, в том числе из растительного сырья;
- современные достижения науки в технологии производства продуктов питания, в том числе обогащенных продуктов; особенности построения питания у различных групп населения.

Уметь:

- используя специализированные знания в области технологии производства продуктов питания, оценивать энергозатраты на поддержание основных жизненных функций;
- определять пищевую ценность конкурентоспособных продуктов том числе из растительного сырья, оценивать степень сбалансированности пищевых рационов с использованием различных методов.

Владеть:

- специализированными знаниями в области технологии производства обогащенных продуктов питания и методикой расчета энергозатрат для различных групп населения;
- методикой расчета пищевой ценности рационов питания, включающих новые конкурентоспособные продукты для различных групп населения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы диетологии»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы диетологии» является формирование научного мировоззрения о здоровом питании и умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы диетологии» изучается на 4 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 изучении специальных дисциплин: «Технология кондитерских изделий», «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5).

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы питания; современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и принципы составления рецептур и рационов;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания;

Уметь:

- проектировать пищевые продукты и рационы с заданным составом и свойствами на основе данных о химическом составе, используя современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- составлять суточные рационы для детского, профилактического, лечебного и специального питания;
- разрабатывать новые рецептуры и технологии в соответствии с концепцией сбалансированного, адекватного и функционального питания, а также для коррекции нарушенного гомеостаза.

Владеть:

- навыком составления пищевых рационов в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;

- способностью создавать новые конкурентоспособные продукты питания из растительного сырья.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Физиология питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- научно-теоретические основы физиологии питания, научно-практические аспекты теории рационального, диетического и лечебно-профилактического питания.

Уметь:

- рассчитывать пищевую ценность продуктов питания; составлять суточный пищевой рацион.

Владеть:

- навыками определения потребности человека в пищевых веществах в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ГОМЕОСТАЗ И ПИТАНИЕ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Гомеостаз и питание»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Гомеостаз и питание» является формирование и конкретизация знаний в области питания и важнейшей роли в поддержании гомеостаза (относительного постоянства внутренней среды организма) за счет поступления с пищей веществ, необходимых для образования энергии для жизни человека.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Гомеостаз и питание» изучается на 2 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», «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- научно-теоретические основы гомеостаза питания, научно-практические аспекты теории рационального, диетического и лечебно-профилактического питания.

Уметь:

- рассчитывать пищевую ценность продуктов питания; составлять суточный пищевой рацион.

Владеть:

- навыками определения потребности человека в пищевых веществах в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

САНИТАРИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Санитария производства и гигиена питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативно-технические (технологическая инструкция, технические условия) документы, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья, правила их использования; нормативные ссылки, обеспечивающие качество и санитарно-гигиеническую безопасность пищевой продукции

- принципы использования в практической деятельности специализированных знаний, применяемых при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, и обеспечивающих их микробиологическую безопасность.

Уметь:

- использовать при производстве продуктов питания из растительного сырья специализированные знания биохимических, биотехнологических, микробиологических процессов;

- использовать нормативно-технические (технологическая инструкция, технические условия) документы для производства продуктов питания из растительного сырья, осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения санитарного состояния производства.

Владеть:

- методами составления нормативно-технической документации (технологическая инструкция, технические условия) для производства новых или усовершенствованных продуктов; навыками анализа качества сырья и готовой продукции с точки зрения санитарного состояния производства;

- методами проведения испытаний по определению санитарных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также воды, воздуха, оборудования, инвентаря, тары, санодежды, рук и т.д.

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

Форма аттестации: экзамен.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 бакалавриата

Дисциплина «Безопасность продовольственного 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: «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 специальных дисциплин: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Производственный контроль» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- медико-биологические требования санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки.

Уметь:

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья в технологии производства продуктов питания; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.

Владеть:

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТАРА И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Тара и упаковочные материалы» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные способы завертки и упаковки продуктов отрасли;

свойства заверточных и упаковочных материалов продуктов отрасли.

Уметь:

- рассчитывать необходимое количество упаковочных материалов;
- осуществлять контроль за качеством поставляемых упаковочных материалов.

Владеть:

- навыками подбора и расчета заверточных и упаковочных материалов.
- современными методами контроля за качеством заверточных и упаковочных материалов продуктов отрасли.

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

Форма аттестации: экзамен.

ТАРА И УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Тара и упаковочные материалы» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

б) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные способы завертки и упаковки продуктов отрасли;

свойства заверточных и упаковочных материалов продуктов отрасли.

Уметь:

- рассчитывать необходимое количество упаковочных материалов;
- осуществлять контроль за качеством поставляемых упаковочных материалов.

Владеть:

- навыками подбора и расчета заверточных и упаковочных материалов.
- современными методами контроля за качеством заверточных и упаковочных материалов продуктов отрасли.

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

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ БИОЭНЕРГЕТИКИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы биоэнергетики» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы биоэнергетики» является формирование и конкретизация знаний о путях преобразования и использования энергии в живых клетках.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биоэнергетики» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Физиология питания», «Гомеостаз и питание» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин «Технология кондитерских изделий», «Технология функциональных продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные макроэргические соединения и их функции;
- анаэробное и аэробное биологическое окисление;
- пути освобождения и преобразования энергии в организме;
- механизм работы электронотранспортной цепи оксидоредуктаз внутренней мембраны митохондрии;
- механизм окислительного фосфорилирования, проходящего сопряженно с тканевым дыханием.

Уметь:

- использовать базовые знания биоэнергетики для проектирования продуктов питания на основе прогнозирования энергетических эффектов превращений основных компонентов;
- писать формулы метаболитов обмена белков, углеводов, липидов.

Владеть:

- навыками проводить вычисления энергетических эффектов основных процессов окисления белков, липидов, углеводов.

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

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ БИОЭНЕРГЕТИКИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы биоэнергетики» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы биоэнергетики» является формирование и конкретизация знаний о путях преобразования и использования энергии в живых клетках.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биоэнергетики» изучается на 4 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Общая химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Физиология питания», «Гомеостаз и питание» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин «Технология кондитерских изделий», «Технология функциональных продуктов питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные макроэргические соединения и их функции;
- анаэробное и аэробное биологическое окисление;
- пути освобождения и преобразования энергии в организме;
- механизм работы электронотранспортной цепи оксидоредуктаз внутренней мембраны митохондрии;
- механизм окислительного фосфорилирования, проходящего сопряженно с тканевым дыханием.

Уметь:

- использовать базовые знания биоэнергетики для проектирования продуктов питания на основе прогнозирования энергетических эффектов превращений основных компонентов;
- писать формулы метаболитов обмена белков, углеводов, липидов.

Владеть:

- навыками проводить вычисления энергетических эффектов основных процессов окисления белков, липидов, углеводов.

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

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ ЭНЗИМОЛОГИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы энзимологии»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы энзимологии» являются формирование и конкретизация знаний по вопросам классификации и специфичности 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: «Введение в технологии продуктов питания», «Пищевая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы энзимологии» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и термины, применяемые в энзимологии, строение и механизм действия активного центра, классификацию и специфичность действия, направления и способы практического применения ферментов.

Уметь: составлять методические прописи для выделения ферментов и применения их на практике.

Владеть: навыками по направленному использованию факторов, влияющих на скорость ферментативных реакций.

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

Форма аттестации: экзамен.

ЭНЗИМОЛОГИЯ В БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССАХ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Энзимология в биотехнологических процессах»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Энзимология в биотехнологических процессах» являются формирование и конкретизация знаний по вопросам классификации и специфичности 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 «Энзимология в биотехнологических процессах» изучается на 3 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Введение в технологии продуктов питания», «Пищевая химия» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы энзимологии» будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и термины, применяемые в энзимологии биотехнологических производств, строение и механизм действия, и способы применения ферментов в биотехнологических производствах.

Уметь: составлять методические прописи для выделения ферментов и применения их при производстве продуктов биотехнологии из сырья растительного происхождения.

Владеть: навыками по направленному использованию факторов, влияющих на скорость ферментативных реакций при производстве биотехнологических продуктов из сырья растительного происхождения.

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

Форма аттестации: экзамен.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Производственный менеджмент» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный менеджмент» является познание теоретических основ производственного менеджмента, а также формирование практических навыков и умений управления операционной деятельностью предприятия.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производственный менеджмент» 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 «Производственный менеджмент» будут использованы при изучении дисциплин: «Экономика и организация производства», «Бизнес-планирование», «Проектирование предприятий отрасли» а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

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

б) профессиональных (ПК):

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

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

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Производственный менеджмент»:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- принципы и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- применять методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- использовать принципы и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Владеть:

- практическими навыками применения основ экономических знаний, необходимых при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- способностью использовать принципы и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление персоналом» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 1 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 дисциплин «Бизнес-планирование», «Экономика и организация производства» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, конфессиональные, этнические и культурные различия (ОК-4);

б) профессиональных (ПК):

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы командной работы в коллективе с разнородной социальной, конфессиональной, этнической и культурной структурой;
- алгоритм и методы принятия организационно-управленческих решений в области организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения;
- методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений и современные методы управления, на основе которых организуется производство и эффективная работы трудового коллектива.

Уметь:

- применять методы организации работы исполнителей с разнородным социальным, конфессиональным, этническим и культурным составом;
- организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений и применять различные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Владеть:

- методами организации работы исполнителей с разнородным социальным, конфессиональным, этническим и культурным составом;

- навыками подготовки, процесса принятия и реализации организационно-управленческих решений в области организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения;

- навыками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений и организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2016г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются формирование и конкретизация знаний по технологии разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе современных концепций менеджмента качества, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 5 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества; порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции; нормативные документы, содержащие требования к системам.

Уметь: разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции; анализировать действующие системы качества; определять и идентифицировать процессы в организации; разрабатывать документацию системы.

Владеть навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП при производстве однородных групп пищевых продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются формирование и конкретизация знаний по технологии разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе современных концепций менеджмента качества, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 4 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества; порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции; нормативные документы, содержащие требования к системам.

Уметь: разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции; анализировать действующие системы качества; определять и идентифицировать процессы в организации; разрабатывать документацию системы.

Владеть навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП при производстве однородных групп пищевых продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются формирование и конкретизация знаний по технологии разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе современных концепций менеджмента качества, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 5 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества; порядок разработки и внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции; порядок сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции; нормативные документы, содержащие требования к системам.

Уметь: разрабатывать стратегию организации в области обеспечения безопасности пищевой продукции; анализировать действующие системы качества; определять и идентифицировать процессы в организации; разрабатывать документацию системы.

Владеть навыками по разработке и внедрению в организации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, систем внутреннего контроля качества, на основе принципов ХАССП при производстве однородных групп пищевых продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Форма аттестации: экзамен.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ЖИЗНИ НАСЕЛЕНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление качеством жизни населения» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2016 г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Управление качеством жизни населения» являются получение студентами теоретических знаний и практических навыков по формированию совокупности жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека (групп населения, общества), удовлетворенность людей жизнью, социальными отношениями и окружающей средой.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством жизни населения» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 5 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Управление качеством жизни населения», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством жизни населения», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: совокупность жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека; принципы и факторы качества жизни; основы оценки качества жизни; этапы мониторинга качества жизни; концепцию повышения качества продукции и услуг в России; организацию деятельности и полномочия органов государственной власти по обеспечению деятельности качества жизни.

Уметь: определять параметры экономического, политического, социального, демографического, экологического, технологического и урбанистического факторов; применять методику измерения человеческих аффектов; рассчитывать шкалу депрессии, шкалу самоубийц, шкалу счастья; формировать опросник психологических достижений; рассчитывать треугольный индекс благосостояния нации, кризисный индекс качества жизни; определять показатели категорий: качество питания, комфорт жилья, качество здравоохранения, качество образования, качество окружающей среды и структуры досуга.

Владеть методикой оценки качества жизни, навыками составления опросников, систематизации массива информации.

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

Форма аттестации: экзамен.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ЖИЗНИ НАСЕЛЕНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление качеством жизни населения» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2017г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Управление качеством жизни населения» являются получение студентами теоретических знаний и практических навыков по формированию совокупности жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека (групп населения, общества), удовлетворенность людей жизнью, социальными отношениями и окружающей средой.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством жизни населения» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 4 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Управление качеством жизни населения», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством жизни населения», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: совокупность жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека; принципы и факторы качества жизни; основы оценки качества жизни; этапы мониторинга качества жизни; концепцию повышения качества продукции и услуг в России; организацию деятельности и полномочия органов государственной власти по обеспечению деятельности качества жизни.

Уметь: определять параметры экономического, политического, социального, демографического, экологического, технологического и урбанистического факторов; применять методику измерения человеческих аффектов; рассчитывать шкалу депрессии, шкалу самоубийц, шкалу счастья; формировать опросник психологических достижений; рассчитывать треугольный индекс благосостояния нации, кризисный индекс качества жизни; определять показатели категорий: качество питания, комфорт жилья, качество здравоохранения, качество образования, качество окружающей среды и структуры досуга.

Владеть методикой оценки качества жизни, навыками составления опросников, систематизации массива информации.

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

Форма аттестации: экзамен.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ЖИЗНИ НАСЕЛЕНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление качеством жизни населения» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (набор 2018-2020г)

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Управление качеством жизни населения» являются получение студентами теоретических знаний и практических навыков по формированию совокупности жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека (групп населения, общества), удовлетворенность людей жизнью, социальными отношениями и окружающей средой.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством жизни населения» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается на 5 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Управление качеством жизни населения», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Управление персоналом», «Производственный менеджмент» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством жизни населения», является базой, для изучения дисциплин: «Бизнес-планирование» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: совокупность жизненных ценностей, характеризующих виды деятельности, структуру потребностей и условия существования человека; принципы и факторы качества жизни; основы оценки качества жизни; этапы мониторинга качества жизни; концепцию повышения качества продукции и услуг в России; организацию деятельности и полномочия органов государственной власти по обеспечению деятельности качества жизни.

Уметь: определять параметры экономического, политического, социального, демографического, экологического, технологического и урбанистического факторов; применять методику измерения человеческих аффектов; рассчитывать шкалу депрессии, шкалу самоубийц, шкалу счастья; формировать опросник психологических достижений; рассчитывать треугольный индекс благосостояния нации, кризисный индекс качества жизни; определять показатели категорий: качество питания, комфорт жилья, качество здравоохранения, качество образования, качество окружающей среды и структуры досуга.

Владеть методикой оценки качества жизни, навыками составления опросников, систематизации массива информации.

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

Форма аттестации: экзамен.

БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Бизнес-планирование»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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, приобретённые в результате изучения предшествующих дисциплин: «Экономика и организация производства» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Бизнес-планирование» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: методики расчета технико-экономической эффективности, способы организации производства и современные методы управления.

Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основании современных методов управления.

Владеть: методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

МАРКЕТИНГ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Маркетинг»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Маркетинг» является формирование и конкретизация знаний по теории и практике маркетинга на предприятиях и организациях всех форм собственности на основе изучения современных теорий и методик управления рыночной деятельностью, ориентированных на удовлетворение нужд потребителей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Маркетинг» 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» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Маркетинг», будут использованы при изучении специальных дисциплин и выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы маркетинга, предпосылки его возникновения и тенденции развития, концепции и модели маркетинга, источники маркетинговой информации, способы ее сбора и обработки, методологию и инструментарий маркетинга.

Уметь: находить информацию о рынках и проводить их исследования, разрабатывать элементы комплекса маркетинга, планировать и осуществлять маркетинговую работу, находить и обрабатывать маркетинговую информацию, анализировать и применять методы и инструменты маркетинга.

Владеть: навыками находить организационно-управленческие решения по исследованию рынка, организации и планированию маркетинговой деятельности, навыками поиска, обработки и анализа маркетинговой информации, навыками использования методов и инструментов маркетинга.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 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 «Функциональные ингредиенты в технологии пищевых продуктов из растительного сырья» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сырье, используемое в технологии хлебобулочных изделий для повышения пищевой и снижения энергетической ценности.

Уметь:

- использовать функциональные ингредиенты в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий, а также объяснить полученные результаты при их использовании.

Владеть:

- навыками проведения органолептических и физико-химических показателей качества продуктов из растительного сырья с использованием функциональных веществ, а также расчета пищевой и энергетической ценности продуктов функциональной направленности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1 Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» состоит в приобретении студентами знаний и овладении практическими навыками в области формирования представления о сущности и задачах государственной социальной политики, об основных направлениях, функциях, структуре социальных служб, призванных обеспечивать социальную защиту и поддержку людей с ограниченными возможностями.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» 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 «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», а также при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК):

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- 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 обществе;
- принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие работать в команде в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.

Уметь:

- 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.

Владеть:

- 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.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.