

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 15.09.2021 08:59:58
Уникальный программный идентификатор:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28854cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)
по направлению подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

очная форма обучения

2021 год поступления

Аннотация дисциплины «Иностранный язык»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 7 зачетных единиц (252 академических часа, из них контактная работа – 162,4 ч., самостоятельная работа – 71,8 ч., (аудиторная работа – 162 ч., промежуточная аттестация – 0,4 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыка использования иностранного языка в деловой коммуникации в устной и письменной формах.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Лексические единицы и грамматические конструкции, используемые в наиболее распространенных ситуациях иноязычного повседневного и делового общения в устной и письменной формах (знакомство, работа, деловые контакты и т.д.).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.1. – пользуется основной профессиональной терминологией на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1, 2 семестры, экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины

«Философия»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков методологических основ познания, анализа социально - и личностно значимых философских и мировоззренческих проблем.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: история философии, онтология, гносеология, философская антропология, социальная философия, аксиология.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.1 – толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий;

– УК-5.2 – применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзм.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Экономическая культура»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 33,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков поведения экономических агентов в области экономики и финансов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: основы поведения экономических агентов; основные экономические понятия; основные принципы экономического анализа; ресурсы, показатели экономического развития; понятие общественных благ; государственное регулирование экономики; цели, задачи, инструменты бюджетной, налоговой и денежно-кредитной, социальной, пенсионной политики государства; инфляция; безработица; сущность и функции предпринимательской деятельности; основные виды личных доходов; основные финансовые организации; основные финансовые инструменты; понятие риск и неопределенность; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков; основные этапы жизненного цикла индивида; основные виды расходов; инструменты управления личными финансами; личный бюджет; источники информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10); «способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики» (ОПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-10.1 – понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике;

– УК-10.2 – применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски;

– ОПК-5.1 – оценивает эффективность результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики;

– ОПК-5.2 – обеспечивает повышение конкурентоспособности выпускаемой продукции в условиях современной экономики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины Математика (базовый уровень)

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 48 ч., контактная работа – 42,2 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков применения математических методов, необходимых для решения теоретических и практических задач и использование этих навыков в своей профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Линейная алгебра, интегральное и дифференциальное исчисление.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.2 – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Прикладная математика в технологии продуктов питания
из растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,8 ч., контактная работа – 120,2 ч. (аудиторная работа – 120 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование практических навыков использования математических методов при решении прикладных задач.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Функции нескольких переменных., дифференциальные уравнения, теория вероятностей и статистика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.2 – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2,3 семестр.

Аннотация дисциплины «Информатика»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 44 ч., контактная работа – 82,2 ч. (аудиторная работа – 82 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения информатики и информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области технологии продуктов питания растительного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: информатика: основные понятия и определения. Системный анализ и электронный документооборот. Приемы работы в среде профессиональной операционной системы MS Windows. Системный анализ и электронный документооборот. Основы работы в текстовом процессоре MS Word. Автоматизация обработки табличных данных, моделирования и оптимизации средствами MS Excel. Методы доступа в локальные и глобальные вычислительные сети. Основы и методы защиты информации.

5. Требование к результатам освоения дисциплины.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-1.3 – понимает основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины

«Цифровые технологии в технологии продуктов питания из растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Целью изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков сбора, передачи, накопления и обработки информации при помощи передовых цифровых технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: основные понятия цифровизации, обзор и изучение основных цифровых технологий в технологии и организации предприятий общественного питания, обработка больших массивов данных.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-1.1 – применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности;

– ОПК-1.2 – учитывать основные требования информационной безопасности при применении информационной и коммуникационной культуры в области профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия,

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр

Аннотация дисциплины «Физика»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 48 ч., контактная работа – 42,2 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков использования физических законов при решении профессиональных задач.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: кинематика, динамика, молекулярная физика, электрические и магнитные явления, оптика, атомная, ядерная и квантовая физика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способность применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технические основы проектирования оборудования для производства
продуктов питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 9 зачетных единиц (324 академических часа, из них: самостоятельная работа – 107,8 ч., контактная работа – 198,4 ч. (аудиторная работа -198 ч., промежуточная аттестация – 0,4 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков чтения чертежей и выполнения конструкторских документов средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: инженерная графика; теоретическая механика; сопротивление материалов; детали машин.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1 – использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

– ОПК-3.2. – Применяет знания инженерных процессов при разработке поточно-технологических линий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

6. Виды учебной работы: лекции, практические и лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2,3 семестры, экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Тепло-и холодильная техника»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 67,9 ч., контактная работа – 76,1 ч. (аудиторная работа – 76 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков в области тепловой и холодильной обработки сырья и продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки пищевых продуктов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: теплотехника, холодильная техника.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции «Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1. – использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт –4 семестр.

Аннотация дисциплины «Электротехника и электроника»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 33,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения в своей профессиональной деятельности законов электротехники и грамотного использования электротехнического и электронного оборудования.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Линейные электрические цепи постоянного тока; Линейные электрические цепи однофазного переменного синусоидального тока; Трехфазная система передачи электрической энергии; Электрические машины и аппараты; Электрические измерения; Электроника.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1. – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 30 ч., контактная работа – 96,2 ч. (аудиторная работа – 96 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования в производственной деятельности методик инженерных расчетов и оптимизации процессов, а также аппаратов и машин, применяемых для их осуществления.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Научные основы процессов и аппаратов пищевых производств. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Теплообменные процессы. Массообменные процессы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ОПК-3); «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1 – использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

– ПК-4.1 – формирует навыки использования в практической деятельности основы физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины «Русский язык и культура речи»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 48 ч., контактная работа – 42,2 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков речевого общения в повседневной жизни и профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Культура речи и нормы русского литературного языка. Уместность речи и культура речевого продуцирования. Культура речевого общения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.2 – правильно произносит и употребляет слова, грамотно использует грамматические формы современного языка, а также орфографию, пунктуации и умеет правильно оформлять письменный текст и деловые бумаги.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация 0.2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка использования средств и методов обеспечения безопасности человека в сфере профессиональной деятельности и повседневной жизни, а также в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Введение в безопасность. Требования федерального законодательства и подзаконных актов в области государственной безопасности и защиты населения и территорий от ЧС. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов. Защита человека и среды обитания от негативных производственных факторов. Способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях и ликвидация их последствий. Оказание первой помощи.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – выбирает методы защиты человека при угрозе (опасности) возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

– УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Физическая культура и спорт»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 26 ч., контактная работа – 28,2 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства научно-практических и специальных знаний по физической культуре и спорту, умения их адаптивного, творческого использования для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль – в процессе занятий. Особенности занятий избранным видом спорта. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста. Основные понятия производственной физической культуры.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – Поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – Использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Биология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: сформировать целостное представление о структуре, свойствах и функциях клеток, живых систем, экосистем, биосферы и современных направлениях и перспективах биологических наук.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: основные этапы развития биологии; принципы обмена веществ и энергии в клетке; элементарный, химический состав живых организмов; основные формы жизни и ее развития.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

– ОПК-2.1 – умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Психология работы в малых группах»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч, промежуточная аттестация – 0.1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся представлений и основ психологии работы в малых группах в профессиональной деятельности и дальнейшее их использование.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Малая группа как социально-психологическое явление. Методы исследования малой группы. Межличностные отношения и общение в малой группе. Личность в групповом процессе. Структурные характеристики малой группы. Групповая динамика. Руководство и лидерство в малой группе. Межличностные конфликты в малой группе. Командообразование.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.1 – Способен реализовывать на практике основы корпоративной культуры, быть готовым руководить коллективом на предприятиях отрасли, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Распределяет роли при совместной учебной работе в малых группах;

– УК-3.2 – Организует индивидуальную и групповую деятельность людей с учетом их психологических и культурных особенностей;

– УК-6.1. – Использует методы управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей;

– УК-6.2 – Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Социология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 33,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся восприятия и понимания общественных процессов и основ проведения элементарных социологических исследований, анализа результатов для их использования в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Социология как наука. История социологии как науки. Общество как система. Личность и факторы ее формирования в процессе социализации. Социальные общности и институты. Социальная стратификация и социальная мобильность. Методология, методика и организация проведения социологического исследования. Культура в общественной системе. Девиантное поведение.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.1. – Толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий;

– УК-5.2. – Применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Экология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 41,9 ч., контактная работа – 66,1 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков разрабатывать систему мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды; определять характер, направленность и последствия своей профессиональной деятельности на среду, разрабатывать и использовать технологии, обеспечивающие производство экологически чистой продукции.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Общая экология; Охрана окружающей среды.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

– ОПК-2.1 – умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Правоведение»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 34 ч., контактная работа 56,2 ч.). (аудиторная работа – 56 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыка работы с нормативно-правовыми документами и их использования в профессиональной деятельности.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основы теории права; конституционное право; гражданское право; трудовое право; административное право.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» (УК-11).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-2.1. – Имеет представления об основных нормах конституционного, гражданского, трудового и семейного, административного и уголовного права;

– УК-2.2 – Владеет навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

– УК-11.1 – Демонстрирует знание антикоррупционного законодательства, формы коррупционного проявления; проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению; анализирует и использует нормативные правовые акты в различных сферах деятельности, а также в сфере противодействия коррупции.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия

7. Формы контроля: экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Гидромеханические процессы в пищевой промышленности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения законов течения пищевых сред при эксплуатации существующего и освоении новых видов технологического оборудования.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: гидростатика; гидродинамика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенции: «Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3); «Способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1. – использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

– ПК-4.1. – формирует навыки использования в практической деятельности основы физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов;

– ПК-4.2. – использует знания в области гидромеханических процессов для грамотного применения в своей практической деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Менеджмент»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 33,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков социального взаимодействия, межличностного общения, установления психологического контакта и командообразования, тайм-менеджмента, анализа технологического процесса как объекта управления; применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции; планирования и организации работы исполнителей, разработки мотивационной политики, принятия эффективных управленческих решений на основе применения принципов и методов менеджмента в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: сущность и содержание менеджмента, инфраструктура менеджмента, природа и состав функций менеджмента, мотивация деятельности в менеджменте, организационные процессы в менеджменте и управление персоналом, тайм-менеджмент, управленческие решения и моделирование ситуаций, стиль руководства и образ менеджера, эффективность менеджмента.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.1 – руководствуется принципами организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Пищевая микробиология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 68 ч., контактная работа – 58,2 ч. (аудиторная работа – 58 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков оценки качества и обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям и использование результатов освоения в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: общая микробиология, санитарная микробиология, микробиология сырья растительного и животного происхождения и пищевых продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен –4 семестр.

Аннотация дисциплины «Неорганическая и аналитическая химии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85,9 ч., контактная работа – 112,3 ч. (аудиторная работа – 112ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования законов и концепций неорганической химии, закономерностей протекания химических реакций и методов их регулирования, проведения качественного и количественного анализа сырья и готовой продукции с целью установления их качества для решения задач в области профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Строение атома. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Основные понятия и законы химии. Кинетика химической реакции и химическое равновесие. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические системы. Коррозия металлов. Растворы электролитов и не электролитов. Химия элементов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1. – Умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний;

– ОПК-2.2 – применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр; экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Органическая, физическая и коллоидная химия»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85,9 ч., контактная работа – 112,3 ч. (аудиторная работа – 112 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения знаний органической, физической и коллоидной химии и методов теоретических и экспериментальных исследований для понимания химических аспектов технологических процессов и использования их результатов в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Теоретические основы органической химии. Номенклатура органических соединений и их строение. Виды изомерии органических соединений. Функциональные производные органических соединений. Отдельные механизмы химических реакций. Структура и свойства органических соединений. Химическая термодинамика. Фазовые и химические равновесия. Химическая кинетика. Электрохимия. Термодинамика поверхностных явлений. Свойства и устойчивость дисперсных систем. Растворы ВМС.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний;

– ОПК-2.2 – применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр, экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Всеобщая история»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 65,9 ч., контактная работа – 42,1 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков анализа и оценки закономерностей и особенностей исторического процесса развития народов и государств мирового сообщества с древнейших времен до современности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Становление и этапы развития государств в древнем мире. Государства античности. Развитие государств Европы и Востока в средние века. Великая английская и французская революции и их влияние на мировое развитие. Международное сообщество во время Первой и Второй мировых войн. Основные тенденции мирового развития в 1970-е – начало XXI века.

5. Требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.2 – применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «История России»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 24 ч., контактная работа – 66,2 ч. (аудиторная работа – 66 ч, промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся основ анализа и оценки исторических фактов, событий, процессов отечественной истории.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Восточные славяне в древности. Раннефеодальное государство восточных славян. Русские земли в XII–XV вв. Становление и развитие централизованного государства в XV–XVI вв. Россия в XVII века. Российская империя в XVIII- начале XX вв. Советская Россия – СССР - Российская Федерация: основные тенденции и направления развития.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.2 – применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзм.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен– 2 семестр.

Аннотация дисциплины
«Специальная педагогика и специальная психология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: овладение знаниями и умениями работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Общие вопросы специальной педагогики и специальной психологии. Основные категории обучающихся с особыми образовательными потребностями. Психолого-педагогическая помощь лицам с ОВЗ. Инклюзивное и интегрированное образование обучающихся с ОВЗ. Нормативно-правовое и программно-методическое обеспечение инклюзивного образования. Формирование толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-9.1 – знает клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах;

- УК-9.2 – умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью, соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2 семестр

Аннотация дисциплины
«Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 33,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков сбора, обработки и анализа статистической информации при проведении исследований в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: методы обработки и анализа статистической информации, выборочное наблюдение, корреляционно-регрессионный анализ, ряды динамики и их применение в обработке данных.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2. – Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 87,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые изделия), их изменениях в ходе технологической обработки и производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и ее влиянии на свойства и пищевую ценность продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Пищевая ценность и качество пищевых продуктов. Белковые вещества и их роль в пищевых технологиях. Углеводы и их роль в пищевых технологиях. Функции полисахаридов в пищевых продуктах. Липиды и их роль в пищевых технологиях. Ферменты и их роль в пищевых технологиях. Витамины. Вода пищевых продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.1 – формирует навыки использования в практической деятельности основы физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч, контактная работа – 72,1 ч. (аудиторная работа – 72 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по управлению биотехнологическими процессами в хлебопечении и кондитерском производстве.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Биотехнологические процессы при приготовлении пшеничных полуфабрикатов. Биотехнологические процессы при приготовлении ржаных и ржано-пшеничных полуфабрикатов. Интенсификация процессов тестоприготовления на основе ферментных препаратов. Роль ферментов в тестоведении.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-5.2 – применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология производства хлебобулочных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 12 зачетных единиц (432 академических часа, из них: самостоятельная работа – 229,9 ч., контактная работа – 184,3 ч. (аудиторная работа – 184 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии хлебобулочных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Сырье и его качество. Способы тестоведения при приготовлении хлебобулочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1. – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2. – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр, курсовая работа – 6 семестр, экзамен – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 84 ч., контактная работа – 114,2 ч. (аудиторная работа – 114 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по технологии производства макаронных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Сырье для производства макаронных изделий. Рецептуры и типы замесов теста. Смешивание ингредиентов и уплотнение макаронного теста. Формование и резка полуфабриката. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

– ПК-7.2 – координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология сахаристых кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 103,9 ч., контактная работа – 76,1 ч. (аудиторная работа – 76 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у обучающихся навыков производства сахаристых кондитерских изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Ассортимент, рецептура и способы приготовления сахаристых кондитерских изделий. Инновационные технологии производства сахаристых кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

– ПК-7.2 – координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 14 ч., контактная работа – 112,2 ч. (аудиторная работа – 94,2 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии мучных кондитерских изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции. Технология производства кондитерских мучных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1. – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2. – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1. – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

– ПК-7.2. – Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 6 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 90 ч., контактная работа – 72,2 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по эффективной эксплуатации современного технологического оборудования, применяемого на хлебозаводах, кондитерских и макаронных предприятиях.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Оборудование для обработки теста. Оборудование для ведения тепловых процессов (хлебопекарные печи). Оборудование для производства макаронных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенций: «Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-7.2 – Координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 6 семестр, курсовой проект – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 48 ч., контактная работа – 114,2 ч. (аудиторная работа – 114 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области проектирования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Порядок и правила проектирования. Проектирование отделений хлебопекарных предприятий. Проектирование отделений макаронных предприятий. Проектирование отделений кондитерских предприятий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК-13); «способен 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-14).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-13.1. – Компоновать отделения хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на основе технико-экономического обоснования и технологических расчетов;
- ПК-14.1. – Формирует теоретические знания и практические навыки в области проектирования пищевых предприятий различной мощности;
- ПК-14.2. – Участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: курсовой проект – 7 семестр, экзамен – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 43,9 ч., контактная работа – 64,1 ч. (аудиторная работа – 64 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в области стандартизации и сертификации хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: ФЗ «О Техническом регулировании». Цели, задачи и принципы технического регулирования рынка. Порядок разработки, утверждения и обозначения документов по техническому регулированию. Виды сертификации или формы подтверждения соответствия. Объекты сертификации в пищевой промышленности. Организация работ по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-9).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-9.1 – использует знания по стандартизации и сертификации для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины
«Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9 ч., контактная работа – 76,1 ч. (аудиторная работа – 76 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков подбора технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений при создании поточно-технологических линий на хлебозаводах, кондитерских и макаронных предприятиях.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Организация поточно-технологических линий как системы процессов. Оборудование для выполнения механических процессов. Оборудование для ведения тепловых процессов. Современные поточные линии производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «Способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-6.1 – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков по основам строительства предприятий пищевой отрасли и расчету их основных конструктивных элементов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

4. Структура дисциплины: общие сведения о зданиях, основы проектирования промышленных зданий, расчет основных конструктивных элементов зданий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК-13).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-13.2 – формирует навыки по основам строительства предприятий пищевой отрасли и расчету их основных конструктивных элементов.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Общая технология отрасли»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 8 зачетные единицы (288 академических часов, из них: самостоятельная работа – 111,9 ч., контактная работа – 158,3 ч. (аудиторная работа – 158 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об объектах и задачах профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Введение. Дефекты. Сырье Затраты. Пшеничные изделия. Потери. Ржаные сорта. Затраты. Макароны изделия. Затраты. Макароны изделия. Затраты. Кондитерские изделия. Затраты. Кондитерские изделия. Выход изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр, экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины

«Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 50 ч контактная работа – 76,2 ч. (аудиторная работа -76 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч), контроль – 17.8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков выбора способов управления и средств автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Цель и задачи курса. Статические и динамические характеристики объектов и звеньев управления. Типовые динамические звенья систем управления. Синтез системы автоматического управления. Основные понятия об измерениях и измерительных устройствах. Измерение температуры. Измерение давления, расхода и количества. Измерение уровня, плотности и вязкости. Проектирование изображение средств автоматизации на функциональных схемах. Цифровые системы автоматического управления.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 7 семестр, курсовой проект – 7 семестр

Аннотация дисциплины «Технология производства муки»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 67,9 ч., контактная работа – 76,1 ч. (аудиторная работа – 76 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по технологии производства муки.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Подготовка зерна к помолу. Производство пшеничной муки простого и односортового помолов, а также двухсортового помола по сокращенной технологической схеме Производство сортовой муки с развитым процессом обогащения крупок. Производство муки для макаронных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

– ПК-7.2 – координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины

«Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков решения производственно-хозяйственных задач, связанных с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Предприятие в условиях рыночной экономики. Ресурсы предприятия. Объем производства и максимизация прибыли. Контроль, анализ и планирование деятельности предприятия. Основные фонды предприятия. Оборотные фонды предприятия. Формирование финансовых результатов предприятия.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность» (ПК-11).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-11.1 – решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– ПК-11.2. – определяет способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность;

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины
«Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 81,9 ч., контактная работа – 62,1 ч. (аудиторная работа – 62 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков у обучающихся в научно-исследовательской деятельности при создании инновационных продуктов питания из растительного сырья.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Этапы проведения научного исследования. Объект и предмет исследования. Методология исследования. Методы теоретического исследования. Методы эмпирического исследования. Математико-статистическое планирование и обработка результатов эксперимента. Подготовка и оформление отчетов о научных исследованиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования» (ПК-1); «способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – изучает научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

– ПК-1.2 – анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

– ПК-2.1 – проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных;

– ПК-2.2 – анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины
«Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 66 ч., контактная работа – 96,2 ч. (аудиторная работа – 96 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков техно-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Учетная и отчетная документация заводских лабораторий и отделов ТХК. Приборы и методы для анализа качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-8.1. – Проводит входной, текущий и итоговый контроль – работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств;

– ПК-8.2. – Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины

«Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 51,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у обучающихся навыков анализа целесообразности применения улучшителей и пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Роль пищевых добавок и улучшителей при производстве пищевых продуктов из растительного сырья. Классификация пищевых добавок и улучшителей. Безопасность.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.2. – Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Структура пищевых систем»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 51,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний о структурах пищевых систем, путем изучения взаимосвязи их физических свойств и химического состава и изменениях, протекающих в пищевых системах под влиянием различных факторов, в ходе технологических процессов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Физические свойства пищевых систем. Технологические свойства пищевых систем. Физико-химические свойства и изменения структур дисперсных систем под влиянием различных факторов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология производства пищевых дрожжей»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 87,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний по технологии производства пищевых дрожжей.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Сырье дрожжевого производства. Технология производства дрожжей.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-5.2 – Применяет специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 69,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности ориентироваться в показателях безопасности сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Безопасность сырья; безопасность готовой продукции; безопасность технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-8.1. – Проводит входной, текущий и итоговый контроль – работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств;

– ПК-8.2. – Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины
**«Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов,
кондитерских и макаронных предприятий»**

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 64 ч., контактная работа – 62,2 ч. (аудиторная работа – 40 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний и практических навыков по основам эксплуатационной надежности оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий, системе их технических обслуживаний и ремонтов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Процессы изнашивания в условиях наличия ПАВ и ХАВ. Определение ресурса оборудования и документация по списанию оборудования.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 8 семестр.

Аннотация дисциплины
«Разработка нормативной и технической документации при производстве
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 71,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки нормативной и технической документации на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Виды нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; Требования к нормативной и технической документации на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия; Разработка нормативной и технической документации на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-9); «способен 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-14).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-9.2 – участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– ПК-14.2 – участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины
«Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования в производственной деятельности технологического оборудования для фасовки и упаковывания продуктов и товаров пищевых производств, полученных на основе целостной системы знаний основных функций тары, упаковки и видов упаковочных материалов..

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Упаковочные материалы и упаковка. Способы упаковывания и оборудование для фасовки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Требования к маркировке, наносимой на упаковку товаров пищевых производств.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1. – Планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины

«Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 51,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний и навыков освоения современных способов и принципов хранения сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основные принципы хранения основного и дополнительного сырья. Созревание муки. Хранение, упаковка, транспортирование хлебобулочных изделий: черствение и усушка хлеба. Факторы, влияющие на черствение хлеба. Изменение качества макаронных изделий при хранении. Параметры и режимы хранения мучных кондитерских изделий недлительного хранения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности;

– ПК-7.2 – координирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств на основе технологических знаний и практических навыков.

6. Виды учебной работы: лекции, практическое занятие.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Общая физическая подготовка»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: гимнастика, плавание, спортивные игры, стрельба, легкая атлетика, лыжная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – Поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – Использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2,3,4,5,6,7 семестр.

Аннотация дисциплины «Адаптивная физическая культура»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основы техники безопасности на занятиях. Определение уровня функционального и физического состояния. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями направленных на компенсацию заболеваний. Основы формирования профессионально-прикладной физической культуры, развитие профессионально-важных качеств. Обучение знаниям и навыкам в составлении комплексов профессионально-прикладной физической подготовки.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – Поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.

– УК-7.2 – Использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2,3,4,5,6,7 семестр.

Аннотация дисциплины «Фитнес»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основы техники безопасности на занятиях. Определение уровня функционального и физического состояния. Тактическая и психологическая подготовка в избранном виде спорта. Общая и специальная физическая подготовка. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Организация и проведение самостоятельных занятий физическими упражнениями и участия в спортивных мероприятиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – Поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – Использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2,3,4,5,6,7 семестр.

Аннотация дисциплины «Спортивная борьба»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Основы техники безопасности на занятиях. Определение уровня функционального и физического состояния. Тактическая и психологическая подготовка в избранном виде спорта. Общая и специальная физическая подготовка. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Организация и проведение самостоятельных занятий физическими упражнениями и участия в спортивных мероприятиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – Поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – Использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2,3,4,5,6,7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 51,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки рецептур и технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и диетического назначения

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Функциональные продукты. Инновационные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Роль хлебопродуктов и кондитерских мучных изделий в лечебно-профилактическом и диетическом питании. Значение производства лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 51,9 ч., контактная работа – 56,1 ч. (аудиторная работа – 56 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у обучающихся навыков выбора и применения новых видов сырья и технологических решений для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Формирование пищевого статуса населения. Факторы, определяющие направление научных исследований, программа «Здоровое питание». Функциональные продукты. Роль хлебопродуктов и кондитерских мучных изделий в лечебно-профилактическом и диетическом питании. Сбивные хлебобулочные изделия. Механизм образования теста. Влияние рецептурных компонентов на качество полуфабрикатов и готовой продукции

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология хлебобулочных изделий длительного хранения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и практических навыков по производству хлебобулочных изделий с пролонгированным сроком хранения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Способы увеличения сроков хранения мучных изделий. Консервирующие вещества. Антимикробное действие консервантов. Производство хлебобулочных изделий из замороженных тестовых полуфабрикатов. Хлебобулочные изделия длительного хранения. Особенности технологии бараночных и сухарных изделий

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины
«Особенности производства мучных кондитерских изделий
длительного хранения»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний и навыков освоения современных технологий мучных кондитерских изделий длительного хранения и использования их в профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Способы увеличения сроков хранения мучных изделий. Консервирующие вещества. Производство мучных кондитерских изделий из замороженных тестовых полуфабрикатов. Криопротекторы. Мучные кондитерские изделия длительного хранения. Особенности технологии галет и крекеров

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «способен планировать и координировать процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-5.1 – владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-7.1 – планирует процессы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств по основным направлениям деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины
«Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 15,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний и практических навыков по ресурсосберегающим технологиям при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: Ресурсосберегающие технологии: состояние, перспективы и эффективность Вторичные сырьевые ресурсы и отходы АПК. Рециклинг отходов хлебопекарного производства. Переработка отходов в мочку и крошку. Рециклинг отходов кондитерского производства. Переработка возвратных отходов и обрезков мучных кондитерских изделий. Рециклинг отходов макаронного производства. Виды отходов и переработка брака. Пути снижения отходов отрасли.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

6. Виды учебной работы: практическое занятие.

7. Форма контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 15,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у обучающихся навыков производства сахаристых кондитерских изделий.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: Ассортимент, рецептура и способы приготовления сахаристых кондитерских изделий. Инновационные технологии производства сахаристых кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-6.1 – разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2 – формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.