

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>История</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, познакомить с основными закономерностями и особенностями всемирно-исторического процесса на примере истории России, ввести в круг основных проблем современной исторической науки и заинтересовать изучением прошлого своего Отечества.				
<b>Компетенции</b>	ОК-1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	История в системе социально-гуманитарных наук От Руси к России Россия в Новое время. СССР и современная Российская Федерация				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	22	32	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экономика в перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Развитие способности у студентов вырабатывать собственную позицию по актуальным теоретическим проблемам экономической науки и ее практическим приложениям в области экономической политики.				
<b>Компетенции</b>	ОК-2 способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-19 способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; ПК – 25 готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений				
<b>Краткое содержание</b>	Экономическая политика государства Микроэкономика				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	32	-	62
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Иностранный язык</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать навыки практического владения английским языком в ограниченном объеме как вторичным средством письменного и устного общения в сфере разговорной речи и профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОК-3 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОК-9 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;				
<b>Краткое содержание</b>	Я – студент Академии биоресурсов и природопользования Подготовка сельскохозяйственных кадров Сельское хозяйство России и Великобритании Защита окружающей среды в России и Великобритании, глобальные проблемы человечества и пути их решения				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6,0/216	-	108	-	108
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Философия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование философской культуры, повышения уровня практического владения философскими категориями для успешного решения современных проблем человечества, преподаётся у бакалавров, обучающихся по направлению.				
<b>Компетенции</b>	ОК-1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Философия и мировоззрение. История философии Теоретическая философия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	38	-	56
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Физическая культура</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим специалистам глубокие теоретические и практические знания по вопросам индивидуальных занятий физической культурой и организации массовых спортивно-оздоровительных мероприятий.				
<b>Компетенции</b>	ОК-7 способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов Социально-биологические основы физической культуры Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	66	-	0
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Безопасность жизнедеятельности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Обеспечить будущих специалистов необходимыми теоретическими знаниями и практическими навыками для создания безопасных и безвредных условий жизнедеятельности, формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характеристика мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.				
<b>Компетенции</b>	ОК-8 способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-21 способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях				
<b>Краткое содержание</b>	Теоретические основы безопасности жизнедеятельности Управление безопасностью жизнедеятельности Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях (ЧС)				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	40	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Математика</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение основных математических понятий и их взаимосвязи, развитие логического и аналитического мышления, овладение основными методами постановки математических задач, их исследования и решения, овладение математической символикой и математическим аппаратом, необходимым для приложений и успешного изучения смежных и специальных дисциплин				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-14 готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций				
<b>Краткое содержание</b>	Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии Введение в анализ и основы дифференциального исчисления функции одной переменной Дифференциальное исчисление функции многих переменных Интегральное исчисление функции одной переменной Кратные интегралы. Комплексные числа и действия с ними Элементы общей теории обыкновенных дифференциальных уравнений Элементы теории рядов Элементы теории вероятностей и математической статистики				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	10,0/360	56	142	-	162
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Физика</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение фундаментальных законов природы, необходимых для осуществления профессиональной деятельности, связанной с организацией, созданием или улучшением технологических процессов				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-17 способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Механика, молекулярная физика и термодинамика Электричество и магнетизм Оптика Физика атома и атомного ядра				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	7,0/252	40	52	52	108
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы общей и неорганической химии</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение студентами теоретических основ химии				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Введение Основные законы и понятия химии Строение вещества Закономерности протекания химических процессов Кинетика химических процессов Химическое равновесие Растворы				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	7,0/252	40	104	-	108
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Органическая химия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Целями освоения дисциплины органическая химия являются формирование у студентов системных знаний в области строения и реакционной способности основных классов органических соединений и биологически активных веществ, а также освоение фундаментальных основ органической химии, необходимых для изучения других учебных дисциплин и приобретения профессиональных качеств.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	1. Основные понятия органической химии. 2. Углеводороды алифатического ряда. 3. Монофункциональные производные алифатических углеводов. 4. Карбонильные соединения. 5. Карбоциклические органические соединения.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	8,0/288	40	-	122	126
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Биохимия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Создание теоретической и практической основы для дальнейшего усвоения студентами основных биохимических процессов переработки сельскохозяйственного сырья в различные продукты				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.				
<b>Краткое содержание</b>	Витамины, ферменты, основы биоэнергетики. Основные питательные вещества и их обмен. Нуклеиновые кислоты, гормоны, водно-минеральный обмен.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количеств о з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5/180	44	-	72	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Информатика в перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование основ компьютерной подготовки студента, приобретение умений и навыков применения методов современных информационных технологий для исследования и решения прикладных задач необходимые для последующего использования полученных знаний и навыков в общепрофессиональных и специальных дисциплинах				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Структура и устройство ПЭВМ. Сетевые информационные технологии Программы пакета MS Office Программа инженерных и математических расчетов Mathcad				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	7,0/252	36	90	-	126
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Инженерная и компьютерная графика в пищевой промышленности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления; развитие способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических объектов; выработка знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, выполнения эскизов, составления конструкторской и технической документации производства с применением программных и технических средств компьютерной графики				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-14 готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций				
<b>Краткое содержание</b>	Геометрическое черчение Проекционное черчение Техническое черчение Компьютерное моделирование в AutoCAD				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	24	66	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Прикладная механика</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим специалистам теоретические и практические знания по основным вопросам подготовки инженерных кадров: теоретической механике, механики материалов и конструкций, теории механизмов и машин, деталям машин				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Теоретическая механика Кинематика рычажных механизмов Силовой анализ механизмов Зубчатые механизмы				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	28	60	-	92
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Теплотехника</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать знания и навыки, необходимые для расчета и проектирования устройств, обеспечивающих получение, преобразование, передачу и использование теплоты				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Техническая термодинамика Теплопередача Тепловые процессы в машинах и устройствах				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	18	26	20	44
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Электротехника и электроника</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование в будущих бакалавров знаний и умений научных основ основных физических законов и процессов работы электрооборудования, которое применяется в АПК и на сельскохозяйственной технике				
<b>Компетенции</b>	ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Электрическая цепь постоянного тока Электромагнетизм и магнитные цепи Электрическая цепь переменного тока Трёхфазные электрические системы Переходные процессы в линейных электрических цепях Электрические измерительные устройства Трансформаторы Асинхронные электродвигатели Машины постоянного тока Синхронные машины Электронагреватели				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	30	50	-	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов навыков контроля качества пищевых продуктов с учетом медико- биологических требований и санитарных норм				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства				
<b>Краткое содержание</b>	Медико-биологические требования к качеству пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	22	30	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Процессы и аппараты пищевых производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий				
<b>Компетенции</b>	ОПК 1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК 2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.				
<b>Краткое содержание</b>	Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов. Разделение неоднородных систем. Методы разделения. Материальный баланс процесса. Кинетика разделения. Фильтрация. Движущая сила и скорость процесса. Расчет фильтрационного оборудования. Перемешивание жидких сред и пластических масс. Перемешивание сыпучих материалов. Эмульгирование. Псевдооживление. Физические основы псевдооживления и расчетные формулы. Основы массопередачи. Кинетика. Материальный баланс. Основные законы массопередачи. Движущая сила массообменных процессов. Абсорбция. Перегонка и ректификация. Экстракция в системе жидкость-жидкость. Экстракция в системе твердое тело – жидкость. Адсорбция. Теплопередача. Теплопроводность. Тепловое излучение. Конвективный теплообмен. Нагревание, испарение, охлаждение и конденсация. Выпаривание. Физико-химические основы. Устройство выпарных аппаратов.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	7,0/252	50	84	-	118
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Техническая микробиология</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение теоретическими основами специальной микробиологии, а также освоение методов микробиологического контроля пищевых продуктов, что ориентирует специалиста на необходимость тщательного соблюдения санитарных норм на производстве, предупреждения потерь и изготовления доброкачественной продукции				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства				
<b>Краткое содержание</b>	Микро-организмы в продуктах питания Безопасность пищи и индикаторы качества продуктов Пищевые заболевания				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	20	20	40	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Пищевая химия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний по химическому составу пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, безопасности пищевых продуктов и практических навыков по анализу пищевых систем, технологической оценке пищевых продуктов необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях пищевой промышленности				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;</p> <p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Физиологические аспекты пищевой химии Химия пищевых веществ				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	16	16	20	56
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по технологическим добавкам и улучшителям для производства продуктов питания и способам их введения в готовую продукцию. Ознакомить студентов с современными сведениями об основных группах пищевых добавок, их классификации; о гигиенической регламентации в продуктах питания; путях использования; роли в производстве продуктов питания				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;</p> <p>ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Вещества, влияющие на органолептические свойства пищевых продуктов</p> <p>Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.</p> <p>Технологические функции пищевых добавок</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	16	30	-	26
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Системы управления технологическими процессами</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для проектирования, анализа и практического использования систем и средств автоматического управления в процессах переработки продуктов питания.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Автоматическое регулирование технологических процессов КИП и автоматизация производственных процессов пищевых производств				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	20	20	20	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Гидравлика</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области гидравлики и гидравлических машин				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Гидростатика Гидродинамика Гидравлические машины				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	12	12	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>История российской пищевой промышленности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности РФ на разных этапах исторического развития				
<b>Компетенции</b>	ОК-1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности; ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты				
<b>Краткое содержание</b>	Становление и формирование отраслей пищевой промышленности в России Развитие отечественной пищевой промышленности в XX – начале XXI века				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	40	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Русский язык и культура речи</b>				
<b>Цель изучения</b>	Усвоение студентами понятия языка как важнейшего общественно-коммуникативного средства, имеющего свои законы, правила и нормы; формирование коммуникативной компетенции, что предполагает умение оптимально использовать средства языка при устном и письменном общении в деловой, коммерческой, научной, социально-государственной и бытовой сферах; приобретение устойчивых навыков, которые должен иметь будущий специалист для успешной коммуникации в различных сферах				
<b>Компетенции</b>	ОК-3 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОК-9 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия				
<b>Краткое содержание</b>	Актуальные проблемы речевой культуры общества. Деловая и научная коммуникация				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	18	18	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Аналитическая химия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать студентам необходимые знания для овладения теоретическими и практическими основами качественного и количественного анализа				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.				
<b>Краткое содержание</b>	Равновесия в гомогенных системах в качественном анализе Равновесия в гетерогенных системах в качественном анализе Химические методы количественного анализа Физико-химические и физические методы анализа				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6/216	36	88		92
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Физическая и коллоидная химия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение основ химической термодинамики (термохимия, учение о химическом равновесии, учение о растворах), фазовых равновесий в двух и трехкомпонентных системах, электрохимии в неравновесных системах, дисперсологии (коллоидной химии)				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК 1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК 5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Физическое состояние веществ. Химическая термодинамика. Физико-химический анализ гетерогенных систем. Двухкомпонентные системы «твердое – твердое». Очистка растительных масел вымораживанием. Двухкомпонентные системы с взаимно нерастворимыми веществами – двухфазные двойные жидкие системы. Перегонка с водяным паром. Системы с ограниченной растворимостью веществ. Понятие о трехкомпонентных системах. Жидкостная экстракция. Закон распределения. Растворы. Теория сильных электролитов Дебая-Хюккеля-Онзагера. Ионная сила растворов. Активность растворов. Электрохимические свойства растворов. Скорость химической реакции, константа скорости. Порядок и молекулярность химической реакции. Методы определения порядка реакции. Катализ. Поверхностные явления и адсорбция. Классификация и свойства дисперсных систем. Растворы ПАВ – ассоциативные коллоиды. Микрогетерогенные системы (МГС)</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	36	82	-	62
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экология в перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Знакомство студентов с основными процессами и конструктивными особенностями источников воздействия на среду обитания; формирование у студентов научного мировоззрения о человеке как части природы; изучение принципиальных подходов к выбору систем и средств экобиозащиты				
<b>Компетенции</b>	ПК-12 способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда				
<b>Краткое содержание</b>	Экосистемы Источники загрязнения окружающей среды Глобальные экологические проблемы				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	14	38	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы исследования свойств сырья и готовой продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим специалистам-технологам глубокие теоретические и практические знания: о методах контроля (физических, химических, микробиологических, сенсорных) осуществляемых на пищевых предприятиях при приемке сырья и материалов, изготовлении и выпуске продукции; о способах поступления вредных для человека веществ в пищевые продукты, их влиянии на организм, миграции и детоксикации в продукции при хранении и обработках, а также методах контроля концентрации этих веществ				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка				
<b>Краткое содержание</b>	Организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Общие методы контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Контроль безопасности пищевых продуктов				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	20	48	-	40
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы промышленного строительства</b>				
<b>Цель изучения</b>	Подготовка будущего инженера-технолога в области проектирования, строительства и эксплуатации гражданских зданий в комплексе с санитарно-техническими системами, предназначенных для массового питания				
<b>Компетенции</b>	ПК-23 способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств; ПК-24 способность 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				
<b>Краткое содержание</b>	Строительные материалы Основы проектирования Вентиляция, водоснабжение, канализация				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	18	28	-	26
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация производства для перерабатывающих предприятий</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по рациональному построению и ведению производства на предприятиях АПК				
<b>Компетенции</b>	ПК-19 способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления				
<b>Краткое содержание</b>	Экономические основы организации предприятий АПК Организация и обслуживание производственных процессов на предприятии				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	24	46	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Маркетинг в перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов целостной системы знаний по основам маркетинга, а также методологии изучения управленческих процессов в социально-культурной сфере; выработка у студентов навыков мышления и анализа основного содержания управленческой деятельности и практической работы.				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-20 способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;</p> <p>ПК-21 способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ПК-22 способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;</p> <p>ПК-23 способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;</p> <p>ПК-24 способность 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</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Основы маркетинга для перерабатывающего предприятия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	16	18	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование предприятий отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов систем знаний и навыков по разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-23 способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;</p> <p>ПК-24 способность 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;</p> <p>ПК-25 готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;</p> <p>ПК-26 способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;</p> <p>ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Общие вопросы проектирования предприятий пищевой промышленности Особенности проектирования предприятий пищевой промышленности				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	26	42	-	40
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологическое оборудование предприятий отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра в области технологии жиров (растительных масел), осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Оборудование общего назначения Оборудование маслодобывающих предприятий и предприятий винодельческой промышленности				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	30	86	-	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Общая технология пищевых производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний в области технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения, теоретические и практические знания физических, химических и технологических свойств сырья, научные основы технологии его переработки				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;</p> <p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Теоретические и практические основы науки о питании</p> <p>Основы рационального питания</p> <p>Технология водного сырья – гидробионтов</p> <p>Технология продукции из сырья наземных животных и птиц</p> <p>Технология продуктов из растительного сырья</p> <p>Хранение продукции</p> <p>Качество продукции, его измерение и контроль</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	7,0/252	42	60	40	110
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Метрология, стандартизация и управление качеством</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование профессиональных знаний и практических навыков, по метрологическому обеспечению, управлению качеством эксплуатации и сертификации объектов пищевой промышленности				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; ПК-22 способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Метрология Стандартизация и сертификация Управление качеством и безопасностью продукции				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	20	44	-	44
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Культурология</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование профессиональных знаний и практических навыков, по метрологическому обеспечению, управлению качеством эксплуатации и сертификации объектов пищевой промышленности				
<b>Компетенции</b>	ОК-4 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	Культурология История и теория мирового и отечественного театра Основы и техника исполнительского мастерства актера				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	18	18	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Основы законодательства пищевой промышленности Техническое регулирование Основы стандартизация пищевой промышленности				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	18	72	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы оптимизации технологических процессов</b>				
<b>Цель изучения</b>	Умение составлять модели технологических процессов производства продукции и применять методы оптимизации для определения оптимальных параметров ее производства				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Оптимизация и управление технологическим процессом Метод исследования технологических процессов и получение оптимальных решений Оптимизация экспериментальных исследований Обработка результатов эксперимента				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	22	48	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы сенсорного анализа</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов знаний методологии, освоение основных приемов научно-обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место сенсорных показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров растительного и животного происхождения				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Общие сведения о науке органолептике и ее физиологических основах</p> <p>Организация современного дегустационного анализа, взаимосвязь с результатами инструментального анализа</p> <p>Экспертная методология в сенсорном (дегустационном) анализе</p>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	16	14	30
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов систем знаний и навыков методики проведения экспериментов, систематизации, анализу и оценки результатов исследований, оформление научной работы, авторских прав и патентной документации				
<b>Компетенции</b>	ПК-13 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; ПК-15 готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство; ПК-16 готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ				
<b>Краткое содержание</b>	Научные исследования и технический прогресс				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	24	46	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Охрана труда на перерабатывающих предприятиях</b>				
<b>Цель изучения</b>	Развитие у студентов профессиональной культуры безопасности производственных процессов в отрасли, развитие национальной стратегии управления рисками в отрасли.				
<b>Компетенции</b>	ПК-12 способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; ПК-21 способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях				
<b>Краткое содержание</b>	Идентификация и воздействие на работника негативных факторов производственной среды Защита работников от вредных и опасных производственных факторов Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда Управление безопасностью труда Первая помощь пострадавшим				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	20	40	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Правоведение</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов системного представления о государственно-правовых явлениях, гражданском обществе и правовом государстве; повышение уровня их правового сознания и правовой культуры, необходимых для качественной организации профессиональной деятельности социального работника				
<b>Компетенции</b>	ОК-6 способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Общее понятие о государстве и праве Основы конституционного строя РФ. Основные отрасли российского материального права				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	24	46	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о физико-химических способах, средствах и общих принципах переработки растительного сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Основные понятия и законы пищевой технологии. Научные основы хранения сырья и технологических процессов</p> <p>Теплообменные процессы. Основы массопередачи, массоотдачи и массопроводности</p> <p>Процессы разделения неоднородных и гетерогенных систем</p> <p>Основные химические превращения в процессе технологической обработки.</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	20	28	16	44
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Введение в технологию продуктов питания</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучить фундаментальные процессы, лежащие в основе производства продуктов питания; ознакомиться со способами получения основных видов сырья растительного происхождения и готовых продуктов с их использованием				
<b>Компетенции</b>	ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин				
<b>Краткое содержание</b>	Проблемы продовольственной безопасности отрасли. Приоритеты развития АПК Общие сведения о питании Сырье пищевых производств Классификация пищевых производств Биохимические, микробиологические и коллоидные процессы в пищевой технологии. Их роль и влияние на качество пищевых продуктов				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	44	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Микробиология бродильных производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение теоретическими основами специальной микробиологии, а также усвоение определенного уровня санитарной культуры, что ориентирует специалиста на необходимость тщательного соблюдения санитарных норм на производстве, предупреждения потерь и изготовления доброкачественной продукции				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;				
<b>Краткое содержание</b>	Микрофлора сырья и сула в бродильных производствах Чистые культуры дрожжей Инфекции и микробиологический контроль бродильных производств				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	18	14	20	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Химия жиров и их производных</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование системы знаний и умений, касающихся вопросов физико-химических и химических свойств жиров и растительных масел, веществ липидной природы (воски, жирорастворимые витамины, фосфолипиды), вопросов их анализа и определения показателей их качества				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий				
<b>Краткое содержание</b>	Жирные кислоты и спирты Ацилглицерины и жиры				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	18	14	20	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технохимический контроль в виноделии, пивоваренном и безалкогольном производствах</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучить и освоить организационные и практические вопросы деятельности производственных технологических лабораторий, контролирующих производство на предприятиях бродильных производств; получить наиболее полные сведения о контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и вспомогательных материалов винодельческих, пивоваренных заводов и предприятий по производству безалкогольных напитков; познакомиться с терминами, принятыми при контроле технологии бродильных производств.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка				
<b>Краткое содержание</b>	Этапы и методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов винодельческого производства Методы технохимического и микробиологического контроля технологических процессов, сырья, полупродуктов и готовой продукции пивоваренного и безалкогольного производств				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	16	20	10	62
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технохимический контроль и учет на масложировых и эфиромасличных предприятиях</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний в области технохимконтроля на масложировых и эфиромасличных предприятиях и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения профессиональных задач; формирование у студентов профессиональной направленности знаний по вопросам организации, ведения и учета технологических процессов на предприятиях				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Технохимический контроль производства растительных масел и жиров Технохимический контроль производства эфирных масел Учет на масло-жировых и эфиромасличных предприятиях				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	16	20	10	62
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология спирта и ликероводочных изделий</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов систем знаний и навыков приобретение знаний по технологии получения спирта и ликероводочных изделий по особенностям их получения. Формирование у студентов знаний и навыков по получению спирта и ликероводочной продукции высокого качества, правилам технологических расчётов				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Подготовка сырья к переработке. Осахаривание разваренной массы. Дрожжи спиртового производства. Сбраживание сусла Выделение спирта из бражки и его очистка. Технология производства водок. Технология ликеров и наливок				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	26	42	16	60
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология жиров</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из основных технологических дисциплин профиля подготовки; выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке масличного сырья и производству масложировой продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Технология производства растительных масел и жиров Технология переработки растительных масел и жиров				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	26	42	16	60
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология пива и безалкогольных напитков</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов систем знаний и навыков приготовления пива и безалкогольных напитков. Научить студентов теоретическим основам производства пива и безалкогольных напитков. Ознакомить с перспективами развития технологии, методами технохимического и микробиологического контроля, приемами стабилизации готовой продукции				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Сырье и вспомогательные материалы пивоваренного производства. Технология солода Производство пива Производства кваса и безалкогольных напитков				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	24	26	36	58
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология парфюмерно-косметических изделий</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из технологических дисциплин профиля подготовки, выработка практических навыков, необходимых для будущей профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p> <p>ПК-19 способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Технология парфюмерных изделий Технология косметических изделий				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	24	26	36	58
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Общее виноделие</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами знаний по классификации вин, основным правилам их производства, характеристике винограда как сырьевой основы виноделия, общих технологических правил производства различных типов вин, о состоянии и перспективах развития техники и технологии утилизации отходов виноделия				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Первичное виноделие</p> <p>Вторичное виноделие</p> <p>Особенности производства различных типов вин</p> <p>Комплексная переработка отходов виноделия</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	24	36	20	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология эфирных масел</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из основных технологических дисциплин профиля подготовки; выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного сырья и производству эфиромасличной продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Эфиромасличное сырье и основные способы его переработки Переработки эфиромасличного сырья способом дистилляции Переработка эфиромасличного сырья способом экстракции				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	24	36	20	64
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Химия вина</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим специалистам глубокие теоретические и практические знания о химическом составе винограда, сусле, вина, пиве и безалкогольных напитков; о принципах выбора оптимальных режимов переработки винограда и приготовления вина; о химических и биохимических процессах, протекающих на всех стадиях «жизни» вина; вооружить необходимыми практическими знаниями и навыками при химическом анализе винограда, сусле, вина, коньяка				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка				
<b>Краткое содержание</b>	Химический состав виноградной грозди, сусле и вина Биохимические и физико-химические процессы виноделия				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	14	6	14	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Биохимия масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков, которые являются необходимыми для дальнейшей производственной деятельности по направлению «Продукты переработки растительного сырья», профиль подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Биохимия масличного сырья и продуктов переработки Биохимия эфиромасличного сырья и продуктов переработки				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	14	6	14	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Виноградарство с основами ампелографии</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладения знаниями биологических особенностей винограда, технологии производства посадочного материала, ухода за молодыми и плодоносящими насаждениями, изучения сортового состава винограда с целью получения высококачественного сырья для производства соков и различных типов вин и коньяков				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;				
<b>Краткое содержание</b>	Биология и экология винограда Размножение винограда Агротехника винограда. Ампелография				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	30	70	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология получения сырья масличных и эфиромасличных культур</b>				
<b>Цель изучения</b>	Подготовить специалистов высокой квалификации с глубокими теоретическими и практическими знаниями по таким вопросам: - свойства масличных и эфиромасличных растений; - современные технологии получения сырья основных масличных и эфиромасличных культур России; - требования к качеству сырья масличных и эфиромасличных культур.				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий				
<b>Краткое содержание</b>	Общая характеристика процесса выращивания сырья для масличной и эфиромасличной промышленности Эфиромасличные растения Масличные растения				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	30	70	-	80
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет, экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Теория и практика дегустации вин и коньяков</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентом теоретических и практических знаний по органолептической оценке виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков является нашей целью в этой дисциплине.				
<b>Компетенции</b>	ПК-28 способность осуществлять органолептическую оценку виноматериалов, вин и коньяков				
<b>Краткое содержание</b>	Теория дегустации Практика дегустации				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	16	30	-	26
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Товароведение масличного и эфиромасличного сырья и продуктов переработки</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний в области товароведения масличного и эфиромасличного сырья, а также продуктов его переработки (растительных и эфирных масел)				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-13 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Товароведение масличного сырья</p> <p>Товароведение продуктов переработки масличного сырья</p> <p>Товароведение эфиромасличного сырья и продукции переработки</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	16	30	-	26
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Социология</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование целостного комплексного воззрения студентов на общество как важнейший социальный институт самоорганизации жизни людей; усвоение студентами основных законов и принципов функционирования общества в исторической ретроспективе и в современных условиях				
<b>Компетенции</b>	ОК-4 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Основы концепции социологического знания</p> <p>Социальная статика и социальная динамика</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	14	22	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы добрососедства</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов — будущих специалистов — социальной компетентности, соответствующей представлениям о перспективах развития Крыма как поликультурного региона, становление современных, позитивно мыслящих и толерантных людей, сознательных граждан и патриотов Крыма и России, хорошо знакомых с родным краем, стремящихся и умеющих ответственно управлять его жизнедеятельностью, сохранять и приумножать его природный, экономический и культурный потенциал				
<b>Компетенции</b>	ОК-4 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	1. Методологические принципы курса «Основы добрососедства» 2. Содержательные принципы курса «Основы добрососедства»				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	14	22	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Материаловедение</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний основных свойств и характеристик применяемых в профессиональной деятельности материалов				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Строение и свойство металлов Сплавы железа с углеродом Термическая обработка металлов Цветные металлы и сплавы				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	42	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование</b>	<b>Основы механики и надежность оборудования отрасли</b>
---------------------	--



<b>дисциплины (модуля)</b>					
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний, умений и навыков в области управления надежностью оборудования				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Система управления надежностью Организационные вопросы создания системы управления надежностью Нормативное обеспечение системы управления надежностью				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	42	-	54
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование</b>	<b>Органическая химия в пищевых биотехнологиях</b>
---------------------	--

<b>дисциплины (модуля)</b>					
<b>Цель изучения</b>	Является создание необходимого звена при подготовке бакалавров технологического направления пищевых производств; составление представления о химических превращениях основных компонентов пищи - белков, жиров, углеводов в процессе производства, транспортирования, хранения и переработки пищевых продуктов, а также понять роль органических пищевых добавок, применяемых при производстве различных продуктов питания.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин				
<b>Краткое содержание</b>	1. Белки и их свойства. Классификация белков. Пищевая ценность белков. Тепловая денатурация и её значение. 2. Углеводы. Классификация углеводов. Нахождение в природе. Значение углеводов в технологии пищевых производств. Химические превращения углеводов в пищевых биотехнологиях. 3. Липиды. Общая характеристика липидов. Классификация липидов. Роль жиров в питании. 4. Пищевые добавки. Пищевые добавки и их классификация. Основные цели введения пищевых добавок. Требования к пищевым добавкам. Кодификация пищевых добавок. Модификаторы вкуса и аромата.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/ 72	14	-	38	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет				

<b>Наименование</b>	<b>Биотехнология</b>
---------------------	----------------------

<b>дисциплины (модуля)</b>					
<b>Цель изучения</b>	Дать студенту целостное представление о современном состоянии биотехнологии как новом направлении научной и практической деятельности человека, имеющем в своей основе использование биологических объектов (клетки микроорганизмов, клетки тканей животных и растений и т.д.) или молекул (нуклеиновые кислоты, белки-ферменты, углеводы и т.п.) для решения различных задач				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин				
<b>Краткое содержание</b>	Введение в биотехнологию Биотехнологическая энергетика Биотехнология бродильных производств Биотехнология и экология				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/ 72 часа	14	-	38	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет				