

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Философские вопросы естественных и технических наук</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование целостного представления о развитии науки и техники как культурного феномена и основных методологических концепциях современной науки. Показать взаимосвязь и взаимообусловленность проблем и задач, решаемых специалистами по различным дисциплинам с целями развития человека, общества, культуры, цивилизации				
<b>Компетенции</b>	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу				
<b>Краткое содержание</b>	Наука как культурный феномен и ее история Философия как методология науки				
<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	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Инновационный менеджмент</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов целостной системы знаний по основам менеджмента, 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>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации;</p> <p>ПК-18 способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;</p> <p>ПК-19 способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации;</p> <p>ПК-20 готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента				
<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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Химия вкуса, цвета и аромата</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у магистрантов теоретических знаний основных принципов химических, биохимических и технологических процессов переработки пищевого, растительного сырья, теоретических знаний в области формирования вкуса, цвета и аромата в сырье растительного происхождения и продуктах питания из растительного сырья, углубление, расширение знаний по химии соединений, определяющих характеристические показатели продуктов питания				
<b>Компетенции</b>	ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции				
<b>Краткое содержание</b>	Общие сведения о химии вкуса, цвета и аромата. Классификация соединений, определяющих вкус, цвет и аромат пищевых продуктов Основные классы химических соединений и факторы формирования вкуса, цвета и аромата пищевого растительного сырья и продуктов питания из него Изменения, происходящие в технологических процессах производства пищевых продуктов и факторы на них влияющие Основные характеристические показатели качества пищевого растительного сырья, продуктов питания из него и методы их анализа				
<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	10	12	30	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методология науки о пище</b>				
<b>Цель изучения</b>	Углубление знаний магистрантов по истории и развитию науки о питании в соответствии с современными взглядами, привитие навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования концепции питания, о методах познания и исследования свойств растительного сырья и пищевых продуктов, многокомпонентных пищевых систем.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Методологические основы науки о пище Методологические подходы к оценке качества пищевых продуктов и обеспечения его контроля				
<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	44	8	40
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Интеллектуальная собственность</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение правовых знаний в сфере авторского права и смежных прав, патентного права и приравненных к ним средств индивидуализации юридических лиц, продукции, работ и услуг, а также правоотношений по приобретению и использованию интеллектуальной собственности и ноу-хау.				
<b>Компетенции</b>	ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ПК-16 готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности				
<b>Краткое содержание</b>	Общая характеристика отношений, связанных с интеллектуальной собственностью Авторское право Смежные права Патентное право				
<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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Психология, педагогика и основы преподавательской деятельности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Предоставление студентам-магистрантам систематизированных знаний учебной дисциплины «Педагогика», формирование в них комплексных компетентностей, развитие педагогического мышления и содействие профессиональному самоопределению, приобретение магистрантами профессионально-педагогической идентичности				
<b>Компетенции</b>	<p>ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;</p> <p>ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;</p> <p>ПК-26 готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистр;</p> <p>ПК-27 владение современными методами и средствами обучения</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Методология педагогики высшей школы</p> <p>Основы дидактики высшей школы</p> <p>Система организации воспитательной работы в высшей школе</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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Русский язык в деловой и научной коммуникации</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, научной, социально-государственной и бытовой сферах; приобретение устойчивых навыков, которые должен иметь будущий специалист для успешной коммуникации в различных сферах				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	Письменные и устные формы учебно-научной коммуникации Стратегии и тактики делового общения				
<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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные проблемы науки в сфере производства продуктов питания</b>				
<b>Цель изучения</b>	Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания. Вопросы инноваций и эффективности научных исследований				
<b>Компетенции</b>	ПК-7 способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли ПК-25 способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий				
<b>Краткое содержание</b>	Состояние вопроса и тенденции развития современной технологии продуктов питания Экологические аспекты производства пищевых продуктов. Современные технологии по утилизации отходов пищевых отраслей промышленности Современное состояние науки в пищевых и перерабатывающих отраслях РФ и за рубежом				
<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	6	60	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экономика предприятий пищевых производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	Изучение студентами научных основ экономики и организации производства, овладение необходимыми знаниями в области организации и планирования производственно-хозяйственной и коммерческой деятельности, ознакомление с основными положениями нормативной базы, регламентирующей эти виды деятельности, и умение использовать приобретенные знания в практической деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии				
<b>Краткое содержание</b>	Экономика отрасли и предприятия Структура предприятия Планирование 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	12	40	-	56
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы проведения научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</p> <p>ПК-9 применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;</p> <p>ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС)				
<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	6	30	-	72
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Математическое моделирование на ПЭВМ</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение навыков моделирования и анализа технических устройств на персональных ЭВМ для последующего использования полученных знаний в различных дисциплинах специальности				
<b>Компетенции</b>	ПК-17 владение профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки				
<b>Краткое содержание</b>	Формализация и алгоритмизация процесса функционирования сложных систем Моделирование и принятие решений в условиях неопределенности Функциональное моделирование технических систем				
<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	28	-	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование предприятий с основами САПР</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ.				
<b>Компетенции</b>	ПК-24 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства				
<b>Краткое содержание</b>	CAD-системы конструирования Контроллеры управления в CAD-системах				
<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	54	-	40
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Применение возобновляемых источников энергии в перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	получение теоретических и практических знаний о классификации, технологических и конструктивных особенностях, теоретических основах проектирования установок для использования возобновляемых источников энергии.				
<b>Компетенции</b>	ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Использование первичных источников энергии. 2. Использование вторичных источников энергии				
<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	8	28	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Иностранный язык</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование и развитие иноязычной компетенции, необходимой для конкретного решения коммуникативных задач в различных ситуациях профессионального общения, формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда; Развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины Иностранный язык. 1 Сельское хозяйство России. 2 Грамматические тесты. Основы научно-технического перевода. Резюме. CV. Автобиография. 3 Письмо-предложение.				
<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	8	28	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Рецептуростроение при производстве алкогольных, безалкогольных и функциональных напитков</b>				
<b>Цель изучения</b>	Подготовка квалифицированных специалистов в области индустрии напитков и направлена на приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков на основе сырья растительного происхождения, направленных на восполнение потребностей в основных питательных веществах различных возрастных и физиологических групп населения, в неблагоприятных и экстремальных условиях жизнедеятельности, производства продуктов для функционального питания				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства; ПК-28 способность осуществлять органолептическую оценку и составлять сенсорные профили виноматериалов, вин и коньяков				
<b>Краткое содержание</b>	Принципы построения рецептуры напитков Органолептическая оценка алкогольных 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
	2,0/72	10	44	-	18
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Использование вторичных ресурсов виноделия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний по технологии вторичных продуктов виноделия				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства; ПК-28 способность осуществлять органолептическую оценку и составлять сенсорные профили виноматериалов, вин и коньяков				
<b>Краткое содержание</b>	Вторичное сырье при переработки винограда Вторичные продукты 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	10	44	-	18
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>аттестации</b>											
<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экспертиза винодельческой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков</b>										
<b>Цель изучения</b>	Формирование профессиональных знаний и практических навыков, проведения экспертизы винодельческой продукции, безалкогольных, слабоалкогольных напитков										
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства; ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов										
<b>Краткое содержание</b>	Основные положения. Экспертиза безалкогольной и слабоалкогольной продукции Экспертиза винодельческой продукции										
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Количество з.е./ часов</th> <th>Лекции</th> <th>Практические занятия (при наличии)</th> <th>Лабораторные занятия (при наличии)</th> <th>Самостоятельная работа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2,0/72</td> <td>6</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа	2,0/72	6	30	-	36
Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа							
2,0/72	6	30	-	36							
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет										

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков</b>										
<b>Цель изучения</b>	Овладение теоретическими знаниями в области товароведения безалкогольных и алкогольных напитков и приобретение умений их применять										
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства; ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов										
<b>Краткое содержание</b>	Товароведение безалкогольной и слабоалкогольной продукции Товароведение винодельческой и ликероводочной продукции										
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Количество з.е./ часов</th> <th>Лекции</th> <th>Практические занятия (при наличии)</th> <th>Лабораторные занятия (при наличии)</th> <th>Самостоятельная работа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2,0/72</td> <td>6</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа	2,0/72	6	30	-	36
Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа							
2,0/72	6	30	-	36							
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет										

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Специальное виноделие</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний по специальной технологии различных типов вин и коньяков, по особенностям купажирования, обработки купажей вин и коньяков перед выпуском, правила созревания марочных и ординарных винопродуктов				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства;</p> <p>ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда;</p> <p>ПК-7 способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;</p> <p>ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-22 готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-28 способность осуществлять органолептическую оценку и составлять сенсорные профили виноматериалов, вин и коньяков</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Общие понятия. Специальная технология тихих вин Специальная технология игристых вин и коньяка Актуальные проблемы виноделия				
<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	60	28	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовой проект				

<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>ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства;</p> <p>ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;</p> <p>ПК-7 способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;</p> <p>ПК-9 применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-22 готовность участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-28 способность осуществлять органолептическую оценку и составлять сенсорные профили виноматериалов, вин и коньяков</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Технологические операции и первичного и вторичного. Технология тихих вин Технология игристых вин и коньяка Стабилизация виноградных вин				
<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	60	28	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовой проект				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные приоритеты развития винодельческой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Ознакомление студентов с винодельческим законодательством в Европе, России и Украине, с принципами гармонизации отечественных правил и норм виноделия, которые приняты в странах ЕС				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Юридические аспекты виноделия Основы маркетинга вина Вино и здоровье				
<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	42	-	18
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Новое в технологии виноделия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний по инновационным технологиям производства винопродукции, контролю качества и стабилизации винодельческой продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-1 способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Современные технологии виноделия</p> <p>Современные технологии продуктов брожения</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	42	-	18
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Организация винного туризма и работы сомелье в ресторанном бизнесе</b>				
<b>Цель изучения</b>	Освоение студентами основных положений организации винного туризма, работы сомелье, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной работы ресторанного бизнеса				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-29 способность составлять винную карту, осуществлять сервировку и порядок подачи вин				
<b>Краткое содержание</b>	Организация работы сомелье в ресторанном бизнесе Составление винных карт Эногастрономия Организация винного туризма				
<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	10	26	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология плодово-ягодных вин</b>				
<b>Цель изучения</b>	Углублённое изучение технологических свойств и химического состава сырья и полупродуктов плодово-ягодного виноделия, классификации и основных показателей плодово-ягодных вин, стадий производства плодово-ягодных вин, особенностей технологии плодово-ягодных вин различных типов, технологии сидра и крепких плодовых напитков типа кальвадоса, болезней, пороков и недостатков плодово-ягодных вин и крепких плодовых напитков, мер по их предотвращению, способов «лечения» и устранения				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-29 способность составлять винную карту, осуществлять сервировку и порядок подачи вин				
<b>Краткое содержание</b>	Технология плодово-ягодных вин Технология сидров Технология крепких алкогольных напитков из плодово-ягодного сырья				
<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	10	26	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Перспективные технологии отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение магистрантом критических представлений о состоянии и перспективах развития техники и технологии производства виноматериалов, игристых и тихих вин и коньяков				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление рабочих таблиц сравнительных технических характеристик действующего и прогрессивного технологического оборудования.</li> <li>- разбор современных прогрессивных технологий отечественного виноделия.</li> <li>- прогрессивные технологии современного мирового виноделия</li> <li>- подбор наиболее совершенного технологического оборудования винзаводов и составление прогрессивных АТС виноделия.</li> </ul>				
<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	10	42	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Инновационные технологии бродильных производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение знаний по инновационным технологиям производства винопродукции, контролю качества и стабилизации винодельческой продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Инновационные технологии в виноделии</p> <p>Инновационные технологии продуктов брожения</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	10	42	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Расчет расходных материалов и оборудования для производства водок</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов знаний и умений по определению качественных и технологических показателей расходных материалов и оборудования для производства водок и ликероводочных изделий				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<b>Краткое содержание</b>	Расчет продуктов ликероводочного производства и расходных материалов Расчет оборудования для производства водок и ликероводочного производства				
<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	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологическое качество сырья ликеро-водочного производства</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов ОУУ «Магистр» знаний и умений по определению качества сырья для производства спирта пищевого и технического, а также сырья для приготовления ликеров				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<b>Краткое содержание</b>	Технологическое качество сырья спиртового и водочного производства Технологическое качество сырья ликероналивочного производства				
<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	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические расчеты, учет и отчетность в отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим магистрам глубокие теоретические и практические знания по вопросам нормирования расхода материальных ресурсов и их учета, соответствующих современному уровню техники, технологии и организации производства, что должно способствовать выпуску более качественной продукции в условиях рыночных отношений				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 способность устанавливает требования к документообороту на предприятии; ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда				
<b>Краткое содержание</b>	Формы учета в виноделии Учет этилового спирта				
<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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Производственный учет и отчетность</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов навыков в работе с нормативными документами, регулирующие деятельность предприятия, а также научить самостоятельному составлению отдельных документов и ведению делопроизводства				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 способность устанавливает требования к документообороту на предприятии; ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда				
<b>Краткое содержание</b>	Нормирование и делопроизводство Документация управленческой деятельности				
<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	4	20	-	48
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Нормативная и техническая документация в виноделии</b>				
<b>Цель изучения</b>	Дать будущим магистрам теоретические знания применения стандартов и нормативно-технической документации в винодельческой промышленности: Государственных стандартов, отраслевых стандартов, национальных стандартов, технических условий, технических регламентов и технологической документации				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<b>Краткое содержание</b>	Нормативно-техническая документация в виноделии РФ Законодательная база виноделия в регионах мира				
<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	10	42	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Юридические основы виноделия</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний				
<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
	2,0/72	10	42	-	20
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Особенности винодельческих регионов мира</b>				
<b>Цель изучения</b>	Магистрант приобретает знания по виноделию и винам Европы, Америки и других виноградарско-винодельческих регионов мира. Магистрант приобретает возможность ориентироваться в принципиальных и частных особенностях мирового виноделия. Изучение винодельческого законодательства стран ЕС (Франция, Германия, Италия, Болгария) и независимых государств СНГ (Россия, Украина, Молдова), а также Грузии, позволяет магистранту сравнивать их между собой, вырабатывать критический подход к различным странам, видеть свои недостатки и перспективы				
<b>Компетенции</b>	ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации				
<b>Краткое содержание</b>	Ассортимент вин и законодательство в странах ЕС Технико-технологические особенности виноделия различных регионов мира				
<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	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Культурные аспекты потребления алкогольных напитков</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов знаний и умений по навыкам культурного потребления алкогольной продукции				
<b>Компетенции</b>	ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации				
<b>Краткое содержание</b>	Исторические аспекты потребления алкоголя на Руси Культура потребления пива Культура потребления водок Культура потребления вина				
<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	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				