

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Наименование дисциплины (модуля)	Философские вопросы естественных и технических наук				
Цель изучения	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				
Компетенции	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу				
Краткое содержание	Наука как культурный феномен и ее история Философия как методология науки				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	30	-	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Инновационный менеджмент				
Цель изучения	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				
Компетенции	<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>				
Краткое содержание	Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	48
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Химия вкуса, цвета и аромата				
Цель изучения	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				
Компетенции	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				
Краткое содержание	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				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	10	12	30	20
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Методология науки о пище				
Цель изучения	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.				
Компетенции	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				
Краткое содержание	Методологические основы науки о пище Методологические подходы к оценке качества пищевых продуктов и обеспечения его контроля				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	16	44	8	40
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Интеллектуальная собственность				
Цель изучения	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.				
Компетенции	ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ПК-16 готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности				
Краткое содержание	Общая характеристика отношений, связанных с интеллектуальной собственностью Авторское право Смежные права Патентное право				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	48
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Психология, педагогика и основы преподавательской деятельности				
Цель изучения	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				
Компетенции	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; 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; ПК-27 владение современными методами и средствами обучения				
Краткое содержание	Методология педагогики высшей школы Основы дидактики высшей школы Система организации воспитательной работы в высшей школе				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	48
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Русский язык в деловой и научной коммуникации				
Цель изучения	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				
Компетенции	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				
Краткое содержание	Письменные и устные формы учебно-научной коммуникации Стратегии и тактики делового общения				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	48
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Современные проблемы науки в сфере производства продуктов питания				
Цель изучения	Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания. Вопросы инноваций и эффективности научных исследований				
Компетенции	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				
Краткое содержание	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				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	6	60	-	72
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Экономика предприятий пищевых производств				
Цель изучения	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				
Компетенции	ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии				
Краткое содержание	Экономика отрасли и предприятия Структура предприятия Планирование на предприятии				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	40	-	56
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Методы проведения научных исследований				
Цель изучения	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра				
Компетенции	<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>				
Краткое содержание	Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС)				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	6	30	-	72
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Математическое моделирование на ПЭВМ				
Цель изучения	приобретение навыков моделирования и анализа технических устройств на персональных ЭВМ для последующего использования полученных знаний в различных дисциплинах специальности				
Компетенции	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				
Краткое содержание	Формализация и алгоритмизация процесса функционирования сложных систем Моделирование и принятие решений в условиях неопределенности Функциональное моделирование технических систем				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	28	-	38
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Проектирование предприятий с основами САПР				
Цель изучения	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ.				
Компетенции	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				
Краткое содержание	CAD-системы конструирования Контроллеры управления в CAD-системах				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	54	-	40
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Применение возобновляемых источников энергии в перерабатывающей отрасли				
Цель изучения	получение теоретических и практических знаний о классификации, технологических и конструктивных особенностях, теоретических основах проектирования установок для использования возобновляемых источников энергии.				
Компетенции	ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды				
Краткое содержание	Разделы дисциплины 1 . Использование первичных источников энергии. 2 . Использование вторичных источников энергии				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	8	28	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Иностранный язык				
Цель изучения	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.				
Компетенции	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности				
Краткое содержание	Разделы дисциплины Иностранный язык. 1 Сельское хозяйство России. 2 Грамматические тесты. Основы научно-технического перевода. Резюме. CV. Автобиография. 3 Письмо-предложение.				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	8	28	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Экспертиза душистых веществ				
Цель изучения	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из аналитических дисциплин профиля подготовки выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного сырья и производству эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние отечественного и мирового рынков душистых веществ. Основные направления использования натуральных и синтетических душистых веществ, особенности их производства в РФ. Экспертиза как специальный вид деятельности. Задачи экспертизы душистых веществ.</p> <p>Методы экспертизы и их характеристика: комплексная, оперативная.</p> <p>Организации и порядок проведения экспертизы натуральных и синтетических душистых веществ.</p> <p>Порядок проведения работ по подтверждению соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного Союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».</p> <p>Правила проведения оценки продукции, содержащей душистые вещества различного происхождения требованиям технического регламента Таможенного Союза.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	22	20	18
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Экспертиза продукции масложировой отрасли				
Цель изучения	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний в области экспертизы масложировой продукции и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения поставленных задач				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	Экспертиза: понятие, общие принципы. Особенности экспертизы в масложировой отрасли. Экспертиза масличного сырья. Экспертиза растительных масел и жиров. Экспертиза майонезов, майонезных соусов и соусов на растительных маслах. Экспертиза маргаринов и спредов. Экспертиза шортенингов, кондитерских, кулинарных и хлебопекарных жиров				
Трудоемкость	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	22	20	18
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Современные приоритеты развития эфиромасличного производства				
Цель изучения	Приобретение магистрантами теоретических знаний и практических навыков, необходимых для дальнейшей производственно-технологической, проектно-технологической, научно-исследовательской и педагогической деятельности в эфиромасличной отрасли				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</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-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-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-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние эфиромасличной отрасли в РФ и за рубежом. Сложившиеся тенденции развития эфиромасличной промышленности, новые направления в производстве эфиромасличной продукции. Достижение эфиромасличной отрасли, современные задачи отрасли, основные системные проблемы и пути их решения.</p> <p>Технологические и экономические характеристики новых сортов эфиромасличных растений и новых перспективных эфиромасличных культур интродуцированных в Крымском регионе.</p> <p>Современные энерго- и ресурсосберегающие технологии переработки эфиромасличного сырья способом паровой дистилляции; экстракционные технологии переработки эфиромасличного сырья.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	16	28	28	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа				

Наименование дисциплины	Современные приоритеты развития масложирового производства				
Цель изучения	Приобретение комплекса знаний в области современных приоритетов развития масложирового производства и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности. Исследование возможности и преимуществ использования жировых продуктов в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, сырных продуктов, спредов, мороженого (мелорины), десертов. Ознакомиться с проблемами получения масложировых продуктов функционального назначения.				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</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-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-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-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
Краткое содержание	Научно - инновационные приоритеты пищевых отраслей АПК. Приоритетные научные проблемы и практические задачи развития технологий жиросодержащих продуктов. Физико-химические основы создания эмульсионных масложировых продуктов нового поколения. Классификация, масложировой состав, текстура и структура жировых продуктов, используемых в пищевых отраслях промышленности. Классификация и ассортимент масложировых продуктов функционального назначения. Вещества полисахаридной природы в производстве эмульсионных масложировых продуктов: бета –глобулины, фруктозаны, пектины и т. д. Эфирные масла, экстракты целебных трав, гидробионты, производные хитина, и пр. как биологически активные добавки в производстве масложировых продуктов.				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	16	28	28	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа				

Наименование дисциплины (модуля)	Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного сырья				
Цель изучения	Приобретение необходимых теоретических и практических знаний в области инновационных технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья, овладение навыками самостоятельного применения этих знаний для решения производственных задач				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды;</p> <p>ПК-16 готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;</p> <p>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;</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>				
Краткое содержание	<p>Концептуальные основы инновационного развития эфиромасличной отрасли.</p> <p>Развитие инновационной инфраструктуры и системы трансфера технологий: состояние и проблемы.</p> <p>Экономическая эффективность комплексных и безотходных технологий переработки эфиромасличного сырья.</p> <p>Инновационные технологии в переработке эфиромасличного сырья.</p> <p>Использование диоксида углерода в докритическом и сверхкритическом состоянии для экстракции эфиромасличного сырья. Особенности подготовки сырья и ведения технологического процесса.</p> <p>Использование электромагнитного излучения ИК-диапазона в подготовке цветочного и травянистого эфиромасличного сырья к переработке. Технологические режимы и параметры обработки цветочного и травянистого сырья.</p> <p>Сверхкритическая флюидная экстракция эфиромасличного сырья, особенности подготовки сырья и ведения технологического процесса</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	18	54	-	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Инновации в сфере технологий переработки масличного сырья				
Цель изучения	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний в области инновационных технологий переработки масличного сырья и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения производственных задач; формирование у студентов профессиональной направленности знаний по вопросам организации и ведения современных технологических процессов на маслодобывающих и жироперерабатывающих предприятиях; умение ориентироваться в основных задачах масложировой промышленности по повышению объемов производства на основе рационального использования сырьевых ресурсов и применения современной техники и технологии				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды;</p> <p>ПК-16 готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;</p> <p>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;</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>				
Краткое содержание	<p>Инновации: понятия, определения и направления в масложировой промышленности. Инновационные технологии подготовки и нетрадиционное использование масличного сырья.</p> <p>Инновационные технологии получения растительных масел из нетрадиционного сырья. Флюидная экстракция масложирового сырья.</p> <p>Ферментативные технологии в масложировой отрасли. Комплексное использование масличного сырья, побочных продуктов и отходов переработки сырья. Комплексная переработка масличного сырья с получением растительных и эфирных масел. Инновационные технологии использования продуктов рафинации растительных масел.</p> <p>Инновационные технологии переработки оболочек масличного сырья (лузги и т.п.). Инновационные способы переработки прочих отходов масложировой промышленности</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	18	54	-	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Оптимизация технологических процессов в эфиромасличном производстве				
Цель изучения	<p>Приобретение магистрантами теоретических знаний и практических навыков, необходимых для дальнейшей производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности по данной специальности.</p> <p>Основными задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний новых, современных технологий переработки различных видов эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции; - формирование знаний современных тенденций оптимизации технологических процессов переработки эфиромасличного сырья; - формирование знаний основных направлений модернизации технологического оборудования эфиромасличного производства <p>-овладение современными методами оптимизации технологических процессов.</p>				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции.</p>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние эфиромасличного производства и основные направления его развития. Методы оптимизации технологических процессов. Технологические критерии и параметры оптимизации (экономические, технологические и технико-экономические). Требования к параметрам оптимизации.</p> <p>Основные факторы, влияющие на процессы извлечения эфирных масел. Обоснование выбора полиномиальной модели для определения направления градиента.</p> <p>Оптимальные технологические параметры процесса паровой дистилляции эфиромасличного сырья.</p> <p>Оптимальные технологические параметры процесса экстрагирования эфиромасличного сырья.</p> <p>Полный факторный эксперимент в переработке эфиромасличного сырья.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	10	42	-	20
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Оптимизация технологических процессов в производстве масложировой продукции				
Цель изучения	<p>Приобретение магистрантами теоретических знаний и практических навыков, необходимых для дальнейшей производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности по данной специальности.</p> <p>Основными задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний новых, современных технологий переработки различных видов масложировой продукции; - формирование знаний современных тенденций оптимизации технологических процессов переработки масложировой продукции; - формирование знаний основных направлений модернизации технологического оборудования производства масложировой продукции; - овладение современными методами оптимизации технологических процессов. 				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.</p> <p>ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции.</p>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние эфиромасличного производства и основные направления его развития. Методы оптимизации технологических процессов. Технологические критерии и параметры оптимизации (экономические, технологические и технико-экономические). Требования к параметрам оптимизации.</p> <p>Обоснование выбора полиномиальной модели для определения направления градиента.</p> <p>Оптимальные технологические параметры процесса паровой дистилляции масложировой продукции.</p> <p>Оптимальные технологические параметры процесса экстрагирования масложировой продукции.</p> <p>Полный факторный эксперимент в переработке масложировой продукции.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	10	42	-	20
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Нормативная и техническая документация в эфиромасличной отрасли				
Цель изучения	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из технологических дисциплин профиля подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»; выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного сырья и производству эфиромасличной продукции				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние отечественного и мирового рынков эфиромасличной продукции, основные виды отечественной и международной нормативной и технической документации на эфиромасличную продукцию.</p> <p>Стандартизация эфиромасличной продукции. Отечественная стандартизация. Требования к качеству сырья и эфирных масел в ГОСТах и ТУ. Международная стандартизация. Требования к качеству сырья и эфирных масел в стандартах ISO.</p> <p>Техническая документация на производство эфиромасличной продукции (технологический регламент, технические инструкции), назначение, основные разделы, порядок разработки и утверждения.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	30	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Нормативная и техническая документация в масложировой отрасли				
Цель изучения	Овладение студентами необходимыми знаниями в области нормативной и технической документации масложировой отрасли и навыками самостоятельного применения этих знаний в своей профессиональной деятельности				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	Действующие нормативные и технические документы масложировой отрасли. Основные документы (Федеральные законы и Технические регламенты). СНИПы и их назначение. Внутренняя документация масложировых предприятий (ТУ, инструкции, сертификаты качества и т.д.). Сертификация продукции. Порядок составления основных нормативных и технических документов масложировых предприятий				
Трудоемкость	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	6	30	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Технологические расчеты, учет и отчетность в эфиромасличной отрасли				
Цель изучения	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из технологических дисциплин профиля подготовки «Технологические расчеты, учет и отчетность в отрасли»; выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного сырья и производству эфиромасличной продукции				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</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-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-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>				
Краткое содержание	<p>Современное состояние управления качеством продукции в отечественной и мировой практике.</p> <p>Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях эфиромасличной отрасли. Структура и принципы расчета материального баланса производства эфиромасличной продукции Нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии при производстве эфиромасличной продукции.</p> <p>Задачи производственной лаборатории при производстве эфиромасличной продукции. Порядок разработки, построения, изложения, оформления, согласования и утверждения типового регламента</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	44
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Технологические расчеты, учет и отчетность в масложировой отрасли				
Цель изучения	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний при проведении идентификации и выявлении фальсификаций масложировой продукции, а также навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения поставленных задач				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</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-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-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>				
Краткое содержание	Технологические расчеты и учет на масложировых предприятиях: общие принципы, требования, документация, назначение. Технологические расчеты и учет на маслодобывающих и рафинационных предприятиях. Технологические расчеты и учет на перерабатывающих масложировых предприятиях. Составление отчетности: общие принципы, требования, документация.				
Трудоемкость	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	4	20	-	44
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Методы идентификации эфиромасличной продукции и выявление фальсификации				
Цель изучения	Приобретение студентами знаний по одной из аналитических дисциплин профиля подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»; выработка практических навыков, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного сырья и производству эфиромасличной продукции. Выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования эфиромасличной продукции, а также соответствие определенным требованиям или информации о них, указанной на маркировке или в товарно-сопроводительных документах				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	<p>Введение. Современное состояние отечественного и мирового рынков эфиромасличной продукции. Особенности эфиромасличного производства в РФ, основные направления его развития.</p> <p>Характеристика показателей качества эфиромасличной продукции, вырабатываемой на перерабатывающих предприятиях РФ Методы идентификации и правила маркировки эфиромасличной продукции, вырабатываемой на перерабатывающих предприятиях РФ Международная стандартизация ISO.</p> <p>Фальсификация эфиромасличной продукции.</p> <p>Исторические аспекты фальсификации и современное состояние вопроса о фальсификации.</p> <p>Декларация и сертификация эфиромасличной продукции в РФ Порядок определения компетентности испытательных лабораторий в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	16	24	20
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Методы идентификации масложировой продукции и выявление фальсификации				
Цель изучения	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний при проведении идентификации и выявлении фальсификаций масложировой продукции, а также навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения поставленных задач				
Компетенции	<p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>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;</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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p>				
Краткое содержание	Идентификация и фальсификация: понятие, общие принципы, методы, проблемы. Идентификация – шаг к сертификации: изучение принципов сертифицирования. Идентификация и выявление фальсификации отечественных растительных масел и жиров. Особенности идентификации и выявления фальсификации растительных масел и жиров импортного производства. Идентификация и выявление фальсификаций маргариновой продукции и специальных жиров. Идентификация и выявление фальсификаций майонезной продукции.				
Трудоемкость	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	12	16	24	20
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Методологические основы научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли				
Цель изучения	<p>Приобретение магистрантами знаний особенностей методологии, необходимых для дальнейшей и научно-исследовательской деятельности и проектно-технологической в эфиромасличной отрасли.</p> <p>Основными задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний в области методологии научно-исследовательской работы эфиромасличной отрасли; - формирование знаний современных направлений научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли; - формирование умений применить знания особенностей методологии, научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли 				
Компетенции	<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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</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-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы</p>				
Краткое содержание	<p>Особенности эфиромасличных материалов и общие принципы их исследования.</p> <p>Нормированные процедуры исследования эфиромасличных материалов и последовательность их выполнения.</p> <p>Определение нативного содержания и состава дистилляционного эфирного масла в растительном сырье.</p> <p>Оценка эффективности процессов извлечения целевых продуктов из эфиромасличных материалов.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	44	-	54
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Современное технологическое оборудование в масложировой отрасли				
Цель изучения	<p>Приобретение магистрантами знаний особенностей методологии, необходимых для дальнейшей и научно-исследовательской деятельности и проектно-технологической в масложировой отрасли.</p> <p>Основными задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний в области методологии научно-исследовательской работы масложировой отрасли; - формирование знаний современных направлений научно-исследовательской работы в масложировой отрасли; - формирование умений применить знания особенностей методологии, научно-исследовательской работы в масложировой отрасли 				
Компетенции	<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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;</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-11 способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы</p>				
Краткое содержание	<p>Особенности масложировых материалов и общие принципы их исследования.</p> <p>Нормированные процедуры исследования масложировых материалов и последовательность их выполнения.</p> <p>Оценка эффективности процессов извлечения целевых продуктов из масложировых материалов.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	10	44	-	54
Форма промежуточной аттестации	Экзамен				

Наименование дисциплины (модуля)	Особенности эфиромасличных регионов мира				
Цель изучения	<p>Приобретение знаний об особенностях эфиромасличных регионов мира и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности.</p> <p>Основными задачами дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с ассортиментом эфиромасличной продукции, вырабатываемой в различных регионах мира; - формирование представления об основных тенденциях развития эфиромасличной отрасли в регионах мира; - формирование умения оценивать особенности технологических способов и аппаратурного оформления производства эфиромасличной продукции, отличной от отечественного ассортимента; - выработку способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации о современном состоянии производства эфиромасличной продукции в мире 				
Компетенции	<p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>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;</p> <p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</p>				
Краткое содержание	<p>Распространение эфиромасличных культур по климатическим зонам. Влияние климатических условий на накопление эфирных масел в растениях. Основные эфиромасличные регионы мира и их эфиромасличная продукция.</p> <p>Особенности переработки цветочного эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции в странах Черноморского и Южно-Европейского регионов (Болгария, Турция, Франция, Италия, Испания, Португалия, Словения).</p> <p>Особенности переработки цветочного и травянистого эфиромасличного сырья и, производства эфиромасличной продукции в Индийском регионе (Индия, Индонезия, Шри-Ланка).</p> <p>Особенности переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции в Северной, Южной Америке и Канаде.</p>				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	58	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				

Наименование дисциплины (модуля)	Особенности переработки масличного сырья в различных регионах мира				
Цель изучения	Приобретение комплекса знаний о современном состоянии науки в области получения растительных масел в различных регионах Земного шара и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности. Ознакомление с ассортиментом и особенностями состава масличных культур, получаемых в различных регионах мира. Формирование представлений о состоянии вопроса и тенденциях развития масложировой отрасли в регионах мира. Приобретение умения оценивать особенности технологических способов и аппаратурного оформления получения растительных масел, не свойственных крымской флоре				
Компетенции	<p>ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p> <p>ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;</p> <p>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;</p> <p>ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</p>				
Краткое содержание	Классификация растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Влияние климатических условий на синтез масел в растениях. Основные способы получения растительных масел. Растительные масла Юго-Восточной Азии и Австралии. Состав, строение, получение, применение. Растительные масла Африки. Состав, строение, получение, применение. Растительные масла Южной, Латинской и Северной Америки. Состав, строение, получение, применение. Растительные масла России. Обзорная информация. Экологические аспекты производства растительных масел				
Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	14	58	-	36
Форма промежуточной аттестации	Зачет				