

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Философские вопросы естественных и технических наук</b>				
<b>Цель изучения</b>	<p>состоит в освоении общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, к пониманию специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин. Частной целью данной дисциплины кроме того является: подготовка будущего магистра ветеринарно-санитарной экспертизы, владеющего теоретическими и практическими навыками применения общенаучных и специальных методов исследования, необходимых для качественной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, знающего обоснованные границы применимости данных методов, их "узкие места", а также владеющего концептуальным и современным осмыслением феномена техники, результатов ее применения, как с позиции научной, так и общечеловеческой этики</p>				
<b>Компетенции</b>	<p>-способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);          -готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);          -готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины          Применение общенаучных и специально-научных методов          Освоение технических документов, включающей оценку их этического аспекта.          Разработка новых требований к оборудованию с точки зрения биоэтических проблем их применения</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	6	30	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>				

<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. Так же основы предпринимательской деятельности, направленной на продвижение товаров и услуг от производителя до потребителя и пользователя				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>-готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>-способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>-способность устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11)</li> <li>- готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);</li> <li>- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Общие основы управления предприятием. 2. Социально-психологические аспекты менеджмента. 3. Система управления предприятий				
<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>	<b>экзамен</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом</b>				
<b>Цель изучения</b>	обеспечить магистра по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов» состоит в приобретении фундаментальных знаний в области методологии проектирования продуктов питания с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой, биологической ценности готовых продуктов, а также разработки новых видов продукции в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания.				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Компьютерное проектирование пищевых продуктов.				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	12	40	-	56
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>				

<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Общая характеристика отношений, связанных с интеллектуальной собственностью. 2. Авторское право. 3. Смежные права. 4. 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>	<b>Зачет</b>				

<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>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</p> <p>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</p> <p>- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5)</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Общая Методология педагогики высшей школы. 2. Введение в педагогику. 3. Основы дидактики высшей школы. 4. Система высшего образования в России.				
<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>	<b>Зачет</b>				

<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>	<p>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1); готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</p> <p>- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</p> <p>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуальные проблемы речевой культуры общества.</li> <li>2. Письменные и устные формы учебно-научной коммуникации.</li> <li>3. Стратегии и тактики делового общения.</li> </ol>				
<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>	<b>Зачет</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные проблемы науки в сфере производства продуктов питания</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами положений и анализ проблем, связанных с питанием и здоровьем различных групп населения в Российской Федерации и достижения целей взаимоувязанных задач экономического, социального, технологического, научного и организационного характера				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</li> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (ПК-1);</li> <li>- способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);</li> <li>- способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);</li> <li>- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование и совершенствование нормативной базы, регулирующей производство, хранение, транспортирование, сбыт, реализацию, качество и безопасность продовольственного сырья.</li> <li>2. Развитие интегральных систем ведения земледелия, создание высокопродуктивных и экологически сбалансированных агроэкосистем, обеспечивающих повышение урожайности сельскохозяйственных культур и продуктивности животных.</li> <li>3. Разработка нового поколения диагностических и лечебных препаратов для борьбы с болезнями сельскохозяйственных животных, в т.ч. вирусного происхождения.</li> </ol>				
<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>	<b>экзамен</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экономика предприятий пищевых производств</b>				
<b>Цель изучения</b>	освоение студентами-магистрантами теоретических и практических знаний о принципах и закономерностях функционирования организации как целостной системы и хозяйствующего субъекта рыночной экономики, приобретение умений и навыков рационального планирования и управления ее деятельностью для достижения максимальной экономической эффективности в условиях варьирования внешних и внутренних факторов.				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экономические основы деятельности предприятий.</li> <li>2. Экономическая эффективность и организация управления агропромышленным производством.</li> <li>3. Экономическая эффективность агропромышленного производства.</li> <li>4. Результаты функционирования предприятия</li> </ol>				
<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>	<b>Зачет</b>				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы проведения научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	формирование у студентов систем знаний и навыков методики проведения экспериментов, систематизации, анализу и оценки результатов исследований, оформление научной работы, авторских прав и патентной документации				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</li> <li>- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация НИР. Сущность прикладной НИР.</li> <li>2. Научно-техническая информация. Информационный поиск.</li> <li>3. Эмпирические и теоретические распределения.</li> <li>4. Совокупность и выборка. Два типа изменчивости. Достоверность, случайные, грубые и систематические ошибки.</li> </ol>				
<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</b>	<b>экзамен</b>				

<b>промежуточной аттестации</b>	
---------------------------------	--

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Нормативная и техническая документация в молочной отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний о структуре нормативной и технической документации при производстве молочных продуктов; о необходимости соблюдения правил и норм с целью выпуска качественной и конкурентноспособной продукции				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6);</li> <li>- способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);</li> <li>-готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Нормативно-техническая документация для производства цельномолочной продукции. 2. Нормативно-техническая документация для производства масла, сыра и молочных консервов				
<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>	зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология производства качественного молока</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение знаний, которые необходимы бакалавру для формирования научного подхода к вопросам качества молока на фермах.				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (ПК-1);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11);</li> <li>- готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);</li> <li>- способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);</li> <li>- способность подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные факторы производства качественного и безопасного молока-сырья.</li> <li>2. Источники обсеменения молока микроорганизмами и изменение микрофлоры молока при хранении.</li> <li>3. Молочная продуктивность и изменение состава и свойств молока в течении лактации.</li> </ol>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	12	-	58	110
<b>Форма промежуточной</b>	<b>Зачет/экзамен</b>				

аттестации	
------------	--

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Теоретические основы технологии продуктов животного происхождения</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний о технологиях питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок; биохимические и микробиологические основы производства кисломолочных продуктов; технология кисломолочных продуктов: кисломолочных напитков, творога и сметаны; технология мороженого; теоретические основы и принципы консервирования, технология сухих и сгущенных молочных консервов; технология молочных продуктов для детей раннего возраста; технология масла; технология натуральных и плавленых сыров; технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2).</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства (ПК-12);</li> <li>- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> <li>- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие процессы, лежащие в основе технологии молочных продуктов.</li> <li>2. Сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов.</li> <li>3. Использование этих процессов в технологии молочных продуктов</li> </ol>				
<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	10	-	44	90
<b>Форма</b>	<b>экзамен</b>				

<b>промежуточной аттестации</b>					
<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Перспективные технологии отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний проектов стандартов, соответствующих документов и выявление приоритетных микробиологических рисков, связанных с безопасностью молока и молочных продуктов, уметь проводить оценку уровня рисков и подбирать методики управления рисками на основе полученной информации и мониторинг процедур по управлению микробиологическими рисками и составление материалов для молочной отрасли, основанных на результатах проведённой работы				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3).</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);</li> <li>- готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические и научные аспекты переработки, упаковки, хранения и сбыта молока и молочных продуктов.</li> <li>2. Технологические и функциональные аспекты применения молочных ингредиентов в пищевой и молочной промышленности.</li> <li>3. Микроструктура молочных продуктов.</li> <li>4. Созревание сыров,</li> <li>5. Наука и технологии в производстве кисломолочных продуктов,</li> </ol>				
<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	-	56	38
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачет/экзамен</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические расчеты, учет и отчетность молочной отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	формирование у студентов навыков проведения существующей системы организации учета и контроля движения сырья и продукции на предприятиях молочной отрасли, работы с формами первичного учета сырья и продукции, ознакомления с характером документооборота в соответствующих структурах с целью повышения эффективности функционирования предприятия в целом.				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);</li> <li>- способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации и задачи материального учета на предприятиях молочной промышленности.</li> <li>2. Первичные учетные документы.</li> <li>3. Порядок расчета норм расхода сырья на молочном предприятии.</li> <li>4. Учет материально-производственных запасов</li> </ol>				
<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>	<b>Зачет</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Актуальные проблемы технологии молока и молочных продуктов</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение знаний, новых актуальных технологий при создании перерабатывающих и пищевых производств из сырья животного в молочной промышленности				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов) (ПК-1);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);</li> <li>- способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов (ПК-9);</li> <li>- способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);</li> <li>- способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);</li> <li>- способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Стратегия и тенденции развития молочной промышленности.</li> <li>2. Современный ассортимент и технологии выработки питьевых видов молока.</li> <li>3. Современный ассортимент и технологии выработки новых кисломолочных продуктов и сыров.</li> <li>4. Проблемы технологии молочных консервов и масла.</li> </ol>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	<b>Количество з.е./ часов</b>	<b>Лекции</b>	<b>Практические занятия (при наличии)</b>	<b>Лабораторные занятия (при наличии)</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
	5,0/180	20	-	68	92
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачет/экзамен</b>				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Научно-практические основы технологии молока и молочных продуктов</b>
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний и критерий оценки инновационных проектов, и виды молочной продукции, а также основные тенденции и направления о структуре нормативной и технической документации при производстве молочных продуктов; о необходимости соблюдения правил и норм с целью выпуска качественной и конкурентноспособной продукции
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7);</li> <li>- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13);</li> <li>- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);</li> <li>- способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19)</li> </ul>
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработки нового продукта, генерация идей; отбор идеи; разработка</li> <li>2. Замысла и его проверка; экономический анализ; разработка товара;</li> <li>3. Пробный маркетинг; коммерческая реализация; экспертиза</li> <li>4. Инновационных проектов создания новых молочных продуктов,</li> <li>5. Критерии оценки инновационных проектов, научно-технические</li> <li>6. Критерии производственные критерии, внешние и экологические.</li> </ol>



<b>Трудоемкость</b> ( в часах, согласно уч. плану)	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	8	-	46	90
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>				
<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Оптимизация технологических процессов молокоперерабатывающих предприятий</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний технологических процессов в сфере автомобильного сервиса с учетом заданных показателей качества и эксплуатационных характеристик, рациональных способов оказания индивидуальных услуг				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);</li> <li>- способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);</li> <li>- готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> <li>- способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);</li> <li>- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические и научные аспекты переработки, упаковки, хранения и сбыта молока и молочных продуктов.</li> <li>2. Технологические и функциональные аспекты применения молочных ингредиентов в пищевой и молочной промышленности.</li> <li>3. Микроструктура молочных продуктов.</li> <li>4. Созревание сыров,</li> <li>5. Наука и технологии в производстве кисломолочных продуктов</li> </ol>				

<b>Трудоемкость</b> ( 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
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Экзамен</b>				
<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технология производства функциональных молочных продуктов</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний технологических процессов в сфере производства молочных продуктов с учетом заданных показателей качества и эксплуатационных характеристик, рациональных способов оказания индивидуальных услуг				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);</li> <li>- способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2);</li> <li>- способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5);</li> <li>- готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии (ПК-15);</li> <li>- способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);</li> <li>- способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);</li> <li>- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические и научные аспекты переработки, упаковки молочных продуктов.</li> <li>2. Технологические и функциональные аспекты применения молочных ингредиентов в пищевой и молочной промышленности.</li> <li>3. Микроструктура молочных продуктов.</li> <li>4. Созревание сыров и кисломолочных продуктов</li> </ol>				

<b>Трудоемкость</b> ( 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
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				
<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	Математическое моделирование на ПЭВМ				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний и инновационных моделей и направления о структуре нормативной и технической документации при производстве молочных продуктов на ПЭВМ				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Математические модели экономических процессов. Линейное программирование.</li> <li>2. Матричные игры. Сетевое планирование. Транспортная задача. Динамические модели. Вероятностно-статистические методы моделирования</li> <li>3. Экономических процессов. Корреляционный анализ. Регрессионный анализ. Методы многомерного статистического анализа.</li> </ol>				
<b>Трудоемкость</b> ( 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
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методология построения моделей</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний и инновационных моделей и направления о структуре нормативной и технической документации при производстве молочных продуктов				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов (ПК-13)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Модели экономических процессов. Линейное программирование. 2. Матричные игры. Сетевое планирование. 3. Транспортная задача. Динамические модели. Вероятностно-статистические методы моделирования 4. Методы многомерного статистического 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	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>	приобретение студентами знаний основ строительного проектирования промышленных зданий молочной отрасли, генеральные планы предприятий молочной отрасли; основные строительные конструкции предприятий и его элементов; проектирование технологических процессов; основные требования к организации, экологичности производства; правила охраны труда и техника безопасности				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Разновидности и сложности объекта проектирования 2. PDM-система 3. Быстрое прототипирование 4. Рендеринг. 5. Интеллектуальные САПР.				
<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>Основы проектирования производственных зданий</b>				
<b>Цель изучения</b>	приобретение студентами знаний основ строительного проектирования промышленных зданий молочной отрасли, генеральные планы предприятий молочной отрасли; основные строительные конструкции предприятий и его элементов; проектирование технологических процессов; основные требования к организации, экологичности производства; правила охраны труда и техника безопасности.				
<b>Компетенции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);</li> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3);</li> <li>- готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования (ПК-8);</li> <li>- способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ (ПК-10);</li> <li>- способность проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Разновидности и сложности объекта проектирования 2. Быстрое прототипирование 3. Рендеринг.				
<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>	<b>зачет</b>				

<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (ПК-1);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11)</li> </ul>				
<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>Нетрадиционные источники энергии</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);</li> <li>- способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (ПК-1);</li> <li>- способность и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4);</li> <li>- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты (ПК-11)</li> </ul>				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Использование первичных источников энергии 2. Использование вторичных источников энергии				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	<b>Количество з.е./ часов</b>	<b>Лекции</b>	<b>Практические занятия (при наличии)</b>	<b>Лабораторные занятия (при наличии)</b>	<b>Самостоятельная работа</b>
	2,0/72	8	28	-	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>зачет</b>				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Иностранный язык (английский, немецкий, французский)</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 на иностранном языке				
<b>Компетенции</b>	- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины 1. Иностранный язык (немецкий, английский, французский). 2. Сельское хозяйство России. Грамматические тесты. Основы научно-технического перевода. Резюме. CV. Автобиография. Поиск работы. 3. Встреча (деловая). Сельское хозяйство стран Европейского союза. 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>	<b>Зачет</b>				