

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Основы системного подхода</b>				
<b>Цель изучения</b>	формирование представления о проблемном поле системного анализа как совокупности методов и средств исследования сложных, многоуровневых и многокомпонентных систем, объектов, процессов, опирающегося на комплексный подход, учет взаимосвязей и взаимодействий между элементами системы				
<b>Компетенции</b>	ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Системный анализ как совокупность понятий, методов, процедур и технологий. 2. История становления системного анализа. Современное развитие теории систем. Влияние техники и технологии на развитие системного анализа. 3. Системотехника как методология проектирования сложных технических систем. Описания, базовые структуры и этапы анализа систем.				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	22	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга</b>				
<b>Цель изучения</b>	заложить понятийную и методологическую основу дальнейшего изучения психологии и будущей профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОК-2. готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Предмет, объект и методы психологии 2. Психика, поведение и деятельность 3. Мышление и интеллект. Творчество. Внимание. Память 4. Психология личности. Межличностные отношения				
<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	11	11	-	50
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Профессионально ориентированный академический курс иностранного языка</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование и развитие иноязычной компетенции, необходимой для конкретного решения коммуникативных задач в различных ситуациях профессионального общения, формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда; Развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Иностранный язык. 1 Сельское хозяйство России. 2 Грамматические тесты. Основы научно-технического перевода. Резюме. CV. Автобиография. 3 Письмо-предложение.				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	0	33	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Нормативная документация</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний в области нормативной документации по одной из технологических дисциплин профиля подготовки, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья и производству продукции				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии				
<b>Краткое содержание</b>	Действующая нормативная и нормативно-техническая документация, необходимая для профессиональной деятельности будущих специалистов (в соответствии с направлением и направленностью подготовки). Современное состояние управления качеством продукции в отечественной и мировой практике.				
<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	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектный менеджмент</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у студентов целостной системы знаний по основам менеджмента, а также методологии изучения управленческих процессов в социально-культурной сфере; выработка у студентов навыков мышления и анализа основного содержания управленческой деятельности и практической работы				
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии				
<b>Краткое содержание</b>	Общие основы управления предприятием Социально-психологические аспекты менеджмента				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2,0/72	11	22	-	39
<b>Форма аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы проведения научных исследований</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний, умений и навыков, необходимых для проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра				
<b>Компетенции</b>	ПК-6 способностью 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-7 способностью 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-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований; ПК-16 готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности				
<b>Краткое содержание</b>	Основные методы проведения научных исследований Методы проведения научно-исследовательских работ (НИР и НИРС)				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	22	-	75
<b>Форма аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование предприятий с основами САПР</b>				
<b>Цель изучения</b>	Сформировать у слушателей знания и навыки, необходимые для практического использования средств автоматизированного проектирования САПР и управления технической документацией при выполнении конструкторских проектных работ.				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-17 владением 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-22 готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК -23 готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>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</p>				
<b>Краткое содержание</b>	CAD-системы конструирования Контроллеры управления в САД-системах				
<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	11	33	-	28
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Межкультурное взаимодействие в современном мире</b>				
<b>Цель изучения</b>	Предоставление студентам-магистрантам систематизированных знаний по учебной дисциплине «МЕЖКУЛЬТУРНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ», формирование в них комплексных компетентностей, развитие межкультурного мышления и содействие профессиональному самоопределению, приобретение магистрантами профессионально-социальной идентичности.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
<b>Краткое содержание</b>	Разделы дисциплины: 1. Основы межкультурного взаимодействия				
<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	11	11	-	50
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Биоконверсия растительного сырья</b>				
<b>Цель изучения</b>	вооружение обучающихся знанием теоретических основ, отечественного и зарубежного опыта в сфере технологии, методов исследования и контроля биоконверсии растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; ПК-4 способностью и готовностью применять знания современных методов исследований ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды				
<b>Краткое содержание</b>					
<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	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Химия вкуса, цвета и аромата</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у магистрантов теоретических знаний основных принципов химических, биохимических и технологических процессов переработки пищевого, растительного сырья, теоретических знаний в области формирования вкуса, цвета и аромата в сырье растительного происхождения и продуктах питания из растительного сырья, углубление, расширение знаний по химии соединений, определяющих характеристические показатели продуктов питания				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p> <p>ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Общие сведения о химии вкуса, цвета и аромата. Классификация соединений, определяющих вкус, цвет и аромат пищевых продуктов</p> <p>Основные классы химических соединений и факторы формирования вкуса, цвета и аромата пищевого растительного сырья и продуктов питания из него</p> <p>Изменения, происходящие в технологических процессах производства пищевых продуктов и факторы на них влияющие</p> <p>Основные характеристические показатели качества пищевого растительного сырья, продуктов питания из него и методы их анализа</p>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	11	11	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов (по отраслям)</b>				
<b>Цель изучения</b>	<p>Приобретение комплекса знаний в области современных проблем науки в производстве продуктов питания и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности.</p> <p>Получение знаний о способах производства продуктов питания.</p> <p>Формирование представлений о состоянии вопроса и тенденции развития современной пищевой технологии, биотехнологии, техники и упаковочных материалов, утилизации отходов пищевых отраслей промышленности.</p> <p>Усвоение знаний экологических аспектов производства пищевых продуктов.</p> <p>Получение умений оценивать факторы, влияющие на качество и безопасность продуктов питания;</p> <p>Формирование способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации о современном состоянии пищевых и перерабатывающих отраслей</p>				
<b>Компетенции</b>	<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-12 способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Основные направления повышения эффективности современных пищевых производств. Использование биокаталитических процессов, производство функциональных и обогащенных продуктов питания, новейшие тенденции в области упаковки.				
<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	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методология науки о пище</b>				
<b>Цель изучения</b>	Углубление знаний магистрантов по истории и развитию науки о питании в соответствии с современными взглядами, привитие навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования концепции питания, о методах познания и исследования свойств растительного сырья и пищевых продуктов, многокомпонентных пищевых систем.				
<b>Компетенции</b>	ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ПК-3 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья				
<b>Краткое содержание</b>	Методологические основы науки о пище Методологические подходы к оценке качества пищевых продуктов и обеспечения его контроля				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	4,0/144	11	33	-	100
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Оптимизация технологических процессов в эфиромасличном, масложировом и парфюмерно-косметическом производстве</b>				
<b>Цель изучения</b>	<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"> <li>- формирование знаний новых, современных технологий переработки различных видов сырья и производства продукции;</li> <li>- формирование знаний современных тенденций оптимизации технологических процессов переработки сырья;</li> <li>- формирование знаний основных направлений модернизации технологического оборудования производства</li> </ul> <p>-овладение современными методами оптимизации технологических процессов.</p>				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК- 4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.</p> <p>ПК-13 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</p> <p>ПК-23 готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<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>				
<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	11	22	-	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Потребительские свойства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	овладение обучающимися необходимым объемом теоретических знаний и практических навыков для определения потребительских свойств масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения задач своей профессиональной деятельности				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК-2 способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов,</p> <p>ПК-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p> <p>ПК-8 способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</p> <p>ПК-10 способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<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>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	2/72	11	22	-	39
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы идентификации и экспертиза эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний при проведении идентификации и выявлении фальсификаций продукции, а также навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения поставленных задач				
<b>Компетенции</b>	<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>				
<b>Краткое содержание</b>	Идентификация, экспертиза и фальсификация: понятие, общие принципы, методы, проблемы. Идентификация – шаг к сертификации: изучение принципов сертифицирования. Идентификация и выявление фальсификации отечественной продукции. Особенности идентификации и выявления фальсификации эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции импортного производства.				
<b>Трудоемкость</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	11	11	11	75
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные приоритеты развития техники и технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания. Вопросы инноваций и эффективности научных исследований				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>ПК-4 способностью 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 способностью 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- 12 способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Состояние вопроса и тенденции развития современной технологии</p> <p>Экологические аспекты производства пищевых продуктов.</p> <p>Современные технологии по утилизации отходов пищевых отраслей промышленности</p> <p>Современное состояние науки в пищевых и перерабатывающих отраслях РФ и за рубежом</p> <p>Современное состояние эфиромасличной и парфюмерно-косметической отрасли в РФ и за рубежом.</p> <p>Сложившиеся тенденции развития, новые направления в производстве эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции.</p> <p>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>				
<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	13	52	-	115
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Инновации в сфере технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья</b>				
<b>Цель изучения</b>	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				
<b>Компетенции</b>	<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-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> <p>ПК-19 способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<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>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5/180	13	65	-	102
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Особенности переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства продукции в различных регионах мира</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний об особенностях эфиромасличных и масличных регионов мира и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности.				
<b>Компетенции</b>	<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-7 способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;</p> <p>ПК-9 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-10 способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Распространение эфиромасличных культур по климатическим зонам. Влияние климатических условий на накопление эфирных масел в растениях.</p> <p>Основные эфиромасличные и масличные регионы мира и их 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). Особенности переработки цветочного и травянистого эфиромасличного сырья и, производства эфиромасличной продукции в Индийском регионе (Индия, Индонезия, Шри-Ланка). Особенности переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции в Северной, Южной Америке и Канаде.</p> <p>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</p>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5/180	13	52	-	115
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методологические основы научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли и масложировой отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	<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"> <li>- формирование знаний в области методологии научно-исследовательской работы эфиромасличной отрасли;</li> <li>- формирование знаний современных направлений научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли;</li> <li>- формирование умений применить знания особенностей методологии, научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли</li> </ul>				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</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-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<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>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проблемы продовольственной безопасности</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение магистрантами теоретических знаний и практических навыков в области продовольственной безопасности, необходимых для дальнейшей производственно-технологической, проектно-технологической, научно-исследовательской и педагогической деятельности				
<b>Компетенции</b>	ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда ПК-5 готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды				
<b>Краткое содержание</b>	Существующие проблемы экспертизы продовольственной продукции и определения показателей безопасности. Нормативно-техническая документация, регулирующая выпуск пищевой продукции с точки зрения ее безопасности. Основные положения.				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	13	13	13	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				



## Блок 2

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Маркетинговые исследования рынков техники и технологий переработки растительного сырья</b>				
Цель изучения	Изучение особенностей проведения маркетинговых исследований рынков техники и технологии переработки растительного сырья и формирование практических навыков сбора и анализа маркетинговой информации				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда</p> <p>ПК-22 готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>				
Краткое содержание	Структура системы маркетинговой информации. Виды, источники и методы сбора маркетинговой информации. Количественные методы маркетинговых исследований. Качественные методы в маркетинговых исследованиях. Обработка и анализ первичных данных				
<b>Трудоемкость</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5,0/180	13	52	-	115
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Методы оценки качества масличного сырья и продуктов его переработки</b>				
<b>Цель изучения</b>	Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний в области экспертизы масложировой продукции и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения поставленных задач				
<b>Компетенции</b>	ПК- 2 способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов ПК-11 способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы; ПК-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности				
<b>Краткое содержание</b>	Особенности экспертизы в масложировой отрасли, основные нормативные документы. Экспертиза масличного сырья. Анализ растительных масел и жиров. Экспертиза майонезов, майонезных соусов и соусов на растительных маслах. Экспертиза маргаринов и спредов. Экспертиза шортенингов, кондитерских, кулинарных и хлебопекарных жиров				
<b>Трудоемкость</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	5/180	13	65	-	102
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Рецептуропостроение в масложировом производстве</b>				
<b>Цель изучения</b>	<p>Приобретение комплекса знаний в области современных проблем науки в производстве продуктов питания и способности применять полученные знания в профессиональной деятельности.</p> <p>Получение знаний о способах производства продуктов питания.</p> <p>Формирование представлений о состоянии вопроса и тенденции развития современной пищевой технологии, биотехнологии, техники и упаковочных материалов, утилизации отходов пищевых отраслей промышленности.</p> <p>Усвоение знаний экологических аспектов производства пищевых продуктов.</p> <p>Получение умений оценивать факторы, влияющие на качество и безопасность продуктов питания;</p> <p>Формирование способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации о современном состоянии пищевых и перерабатывающих отраслей</p>				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-6 способностью 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> <p>ПК-12 способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Основные принципы рецептуропостроения масложировой продукции: маргариной, майонезной, модифицированных жиров и жиров специального назначения.				
<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	13	52	-	115
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Современные технологии производства сырья для парфюмерно-косметической промышленности</b>				
<b>Цель изучения</b>	<p>Приобретение специализированных, профессиональных знаний в области парфюмерно-косметической отрасли, а именно в области разработок и использования современных технологий производства сырья (растительного, животного, минерального, или синтетического происхождения) для производства парфюмерных и косметических изделий.</p> <p>Формирование представлений о состоянии вопроса и тенденции развития производства сырья для современной парфюмерии и косметики, использование био- и нанотехнологий продуктов комплексной переработки эфиромасличного сырья, а также химических продуктов, обладающих увлажняющим действием (гиалуроновая кислота и другие), липофильных вспомогательных компонентов (эмоленты, липосомы, кремнийорганических соединений (силиконов, полиорганосилоксанов), поверхностно-активных веществ (ПАВ), в первую очередь эмульгаторов, а также биологически активных соединений (продуктов комплексной переработки эфиромасличного сырья, экстрактов, настоев), консервантов. Выявление особенностей экологических аспектов производства сырья для парфюмерно-косметической промышленности.</p> <p>Получение умений оценивать факторы, влияющие на качество и безопасность парфюмерных и косметических изделий.</p> <p>Формирование способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации о современных технологиях производства сырья для парфюмерных и косметических изделий.</p>				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</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-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Современные технологии производства сырья (растительного, животного, минерального и синтетического происхождения) для парфюмерно-косметических изделий				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Технологические расчеты, учет и отчетность в масложировой и эфиромасличной отраслях</b>				
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний по одной из технологических дисциплин профиля подготовки, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья и производству продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ПК-1 способностью 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-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-15 готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<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> <p>Технологические расчеты и учет на масложировых предприятиях: общие принципы, требования, документация, назначение.</p> <p>Технологические расчеты и учет на маслодобывающих и рафинационных предприятиях. Технологические расчеты и учет на перерабатывающих масложировых предприятиях. Составление отчетности: общие принципы, требования, документация.</p>				
<b>Трудоемкость (в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3,0/108	13	13	13	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

### Блок 3

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Проектирование инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование теоретических знаний и практических навыков проектирования инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-21 – способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-22- готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес- планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23- готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-24- способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Формирование технических заданий и заданий на проектирование. Применение системы автоматизированного проектирования при проектировании и технологической подготовке производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции. Разработка проектов инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции.				
<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	13	52	-	115
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Импортозамещение и конкурентоспособность продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование целостного подхода к изучению и разработке стратегии импортозамещения, поиска решений по созданию конкурентоспособной и качественной масложировой и парфюмерно-косметической продукции				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-3- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>ПК-1- способностью 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-3- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p> <p>ПК-4- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда</p> <p>ПК-7 - способностью 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-12 - способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Роль импорта в развитии экономики России. Влияние мировых торговых ассоциаций на российскую экономику. Разработка стратегии импортозамещения. Конкурентоспособность и качество российской масложировой продукции на внутреннем рынке. Организация реставрации и модернизации парфюмерно-косметической продукции. Регламентация посреднической деятельности.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	<i>5,0/180</i>	<i>13</i>	<i>65</i>	-	<i>102</i>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Бизнес-планирование инновационных проектов</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование у обучающихся умения анализировать тенденции и перспективы развития экономики, средне- и долгосрочного планирования деятельности хозяйствующих субъектов с учетом прогнозов развития экономики.				
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ПК-21 способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-22 готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23 готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Структура и содержание разделов бизнес-плана. Стандарты нормативные требования бизнес-планирования. Разработка производственного плана. Организационное проектирование. Моделирование календарного и финансового плана. Организация финансирования инвестиционных проектов.</p> <p>Анализ эффективности инвестиционного проекта. Анализ чувствительности и оценка рисков. Использование программного обеспечения для разработки моделирования бизнес плана.</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	<i>5,0/180</i>	<i>13</i>	<i>52</i>	<i>-</i>	<i>115</i>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Информационные технологии в пищевой и перерабатывающей отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Получение студентами теоретических знаний об информационных технологиях, применяемых в пищевой и перерабатывающей промышленности, а также формирование практических умений и навыков информационного обеспечения при разработке и реализации инновационных технологий				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-4 способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</p> <p>ПК-5 готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды</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-17- владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Формирование и использование информационных ресурсов. Информационные ресурсы и информационные технологии, применяемые в пищевой отрасли промышленности для решения задач профессиональной деятельности. Классификация информационных технологий. Базовые информационные процессы. Прикладные информационные технологии.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	13	26	-	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Экспериментальные исследования современных технологических процессов производств масложировой и парфюмерно-косметической отрасли</b>				
<b>Цель изучения</b>	Формирование целостного представления об организации комплексного технологического процесса производств масложировой и парфюмерно-косметической промышленности с использованием современного технологического оборудования и информационных технологий его обеспечения				
<b>Компетенции</b>	<p>ПК-2-способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов</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 - способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы</p> <p>ПК-18 - способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Организация процесса контроля качества сырья, технологического процесса и качественных показателей готовой продукции масложировой и парфюмерно-косметической отрасли. Организация и управление научно-исследовательскими и производственно технологическими работами. Разработка методик для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	13	13	13	69
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет				

## АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Производственная Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний; ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды ПК-10 способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования ПК-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
<b>Краткое содержание</b>	- вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лаборатории, предприятия; - принципы работы технологического оборудования по переработке масличного и эфиромасличного сырья и получения готовой масложировой и эфиромасличной продукции - освоение методологии и методов научной и научно-производственной деятельности, - приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы
<b>Трудоемкость</b>	9,0/324
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет дифференцированный

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Производственная Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний; ПК-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; ПК-5 готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды ПК-10 способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования ПК-14 способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
<b>Краткое содержание</b>	- вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лаборатории, предприятия; - принципы работы технологического оборудования по переработке масличного и эфиромасличного сырья и получения готовой масложировой и эфиромасличной продукции - освоение методологии и методов научной и научно-производственной деятельности, - приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы
<b>Трудоемкость</b>	15,0/540
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет дифференцированный

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-производственная</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Производственная, сетевая Проводится в Академии / вузе-партнере Стационарная / выездная
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний ПК-2 способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов ПК-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-5 готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды ПК-10 способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования; ПК-14 способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;
<b>Краткое содержание</b>	Формирование у студентов навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала; освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания; приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы
<b>Трудоемкость</b>	6,0/216
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет дифференцированный

<b>Наименование</b>	<b>Производственная практика, научно-исследовательская работа</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Производственная Проводится в Академии Стационарная
<b>Компетенции</b>	ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований; 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; ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции; ПК-15 готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
<b>Краткое содержание</b>	- вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной профилактики, охраны окружающей среды в условиях лаборатории; - принципы работы технологического оборудования по определению содержания жирных и эфирных масел из различного растительного сырья
<b>Трудоемкость</b>	18,0/648
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет дифференцированный

<b>Наименование</b>	<b>Преддипломная практика</b>
<b>Виды (типы), формы и способы проведения практики</b>	Производственная практика Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы Стационарная
<b>Компетенции</b>	ПК-1 способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний; ПК-4 способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда ПК-13 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции ПК-18 способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов
<b>Краткое содержание</b>	- ознакомиться с сырьевыми и энергетическими ресурсами; -собрать материалы для экономических расчётов и экологического раздела ВКР; -обобщить результаты работы и подготовить наглядный материал по теме ВКР магистра -изучить строительные и общеинженерные вопросы
<b>Трудоемкость</b>	3,0/108
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Итоговая государственная аттестация выпускников</b>				
<b>Цель изучения</b>	Установление соответствия уровня его профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	<p>ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;</p> <p>ПК-1 способностью 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-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</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-5 готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды</p> <p>ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-22 готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-24 способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства</p>				
<b>Краткое содержание</b>	Технология переработки масличного и эфиромасличного сырья. Технология производства масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции				
	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	3/108	-	-	-	108
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Государственный экзамен				



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b>Итоговая государственная аттестация выпускников</b>				
<b>Цель изучения</b>	Установление соответствия уровня его профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья				
<b>Компетенции</b>	<p>ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;</p> <p>ПК-1 способностью 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-3 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</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-5 готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды</p> <p>ПК-21 способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-22 готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23 готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-24 способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства</p>				
<b>Краткое содержание</b>	<p>Разделы программы:</p> <p>1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.</p> <p>2. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы.</p> <p>3. Защита выпускной квалификационной работы.</p>				
<b>Трудоемкость ( в часах, согласно уч. плану)</b>	Количество з.е./ часов	Лекции	Практические занятия (при наличии)	Лабораторные занятия (при наличии)	Самостоятельная работа
	6/216	-	-	-	216
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Защита выпускной квалификационной работы				