

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**  
**направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
**направленности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических**  
**продуктов»**

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩИ</i></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>	<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 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-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>
<b>Краткое содержание</b>	Методологические основы науки о пище. Методологические подходы к оценке качества пищевых продуктов и обеспечения его контроля
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Приобретение студентами теоретических знаний в области нормативной документации по одному из направленностей подготовки, необходимых для будущей успешной профессиональной деятельности на предприятиях по переработке эфиромасличного и масличного сырья и производству продукции
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</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-13 Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции</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>
<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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ КУРС ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Формирование коммуникативной компетенции, позволяющей пользоваться иностранным языком в устной и письменной формах в ситуациях межличностного общения с зарубежными партнерами, в различных областях профессиональной деятельности.
<b>Компетенции</b>	УК-4 - Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.
<b>Краткое содержание</b>	Программа отражает современные тенденции и требования к изучению иностранного языка в профессиональной сфере. Она включает перечень умений, необходимых для осуществления иноязычной речевой деятельности в профессиональном общении, характеристику ситуаций, в которых эти умения реализуются, основной языковой материал, характерный для профессиональной речи. Программа также предполагает подготовку письменных сообщений на темы, связанные с научной работой обучающегося (научная статья, тезисы, доклад, перевод, реферирование, аннотирование), развитие навыков оформления официальной документации по различным формам международного сотрудничества (совместные программы, проекты, гранты и т.д.), умение работать с толковыми и двуязычными словарями, а также справочной литературой по специальности.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет Экзамен

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕЖКУЛЬТУРНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Предоставление студентам-магистрантам систематизированных знаний по учебной дисциплине «Межкультурное взаимодействие», формирование в них комплексных компетентностей, развитие межкультурного мышления и содействие профессиональному самоопределению, приобретение магистрантами профессионально-социальной идентичности.
<b>Компетенции</b>	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
<b>Краткое содержание</b>	Основы межкультурного взаимодействия
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Формирование знаний и умений, необходимых для подготовки и проведения научных исследований в профессиональной деятельности магистра
<b>Компетенции</b>	<p>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</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> <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>	<p>Основные понятия в методологии научных исследований</p> <p>Организация научных исследований и методы их проведения</p>
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Формирование у обучающихся представлений о систематической последовательности принятия решений управленческих задач в разнообразных организационно-управленческих структурах и в различных социально-психологических ситуациях.
<b>Компетенции</b>	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, действовать в нестандартных ситуациях, проявлять инициативу, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения. ПК-20. Готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья
<b>Краткое содержание</b>	Введение в психологию управления. Особенности управления персоналом. Психологические аспекты управления карьерой. Управление психологическим здоровьем.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПРОЕКТНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Подготовить выпускников к управлению предприятием; а также их подразделений, сопровождению бизнес-процессов в разных сферах менеджмента, использованию современного инструментария для диагностики деятельности и разработки стратегии развития предприятия и организации; использованию современных способов оценки эффективности управленческих программ, задач, мероприятий
<b>Компетенции</b>	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия 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
<b>Краткое содержание</b>	Основы стратегического анализа и планирования. Методы принятия инвестиционных решений
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	При проектировании автоматизированных систем управления важную роль приобретают решения таких задач, как оптимизация технологических процессов, синтез оптимальных и адаптивных систем управления, определение и реализация принципов построения и параметрического синтеза локальных систем автоматического регулирования, разработка алгоритмов цифрового контроля и управления технологическими процессами.
<b>Компетенции</b>	<p>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <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-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>	Автоматическое регулирование технологических процессов. КИП и автоматизация производственных процессов пищевых производств
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ</i></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>	<p>ПК-11 Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы</p> <p>ПК-15 Готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей</p> <p>ПК-16 Готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности</p>
<b>Краткое содержание</b>	<p>Основные методы проведения научных исследований</p> <p>Организация научных исследований, научно-исследовательских работ (НИР и НИРС). Основные конкретно-научные методы, применяемые в пищевых производствах</p>
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ХИМИЯ ВКУСА, ЦВЕТА И АРОМАТА</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Формирование у обучающихся теоретических знаний основных принципов химических, биохимических и технологических процессов переработки пищевого, растительного сырья, теоретических знаний в области формирования вкуса, цвета и аромата в сырье растительного происхождения и продуктах питания из растительного сырья, углубление, расширение знаний по химии соединений, определяющих характеристические показатели продуктов питания
<b>Компетенции</b>	ПК-6 Способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов протекающих при производстве продуктов питания; 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
<b>Краткое содержание</b>	Общие сведения о химии вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктах питания из него. Классификация соединений, определяющих вкус, цвет и аромат пищевых продуктов Основные классы химических соединений и факторы формирования вкуса, цвета и аромата пищевого растительного сырья и продуктов питания из него. Изменения, происходящие в технологических процессах производства пищевых продуктов и факторы на них влияющие. Основные характеристические показатели качества пищевого растительного сырья, продуктов питания из него и методы их анализа
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>БИОКОНВЕРСИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</i></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-4 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда
<b>Краткое содержание</b>	1. Трансформация вторичных продуктов АПК. 2. Теоретические основы конверсии растительного сырья. 3. Технологические особенности биоконверсии растительного сырья.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПО ОТРАСЛЯМ)</i></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>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <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-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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В ЭФИРОМАСЛИЧНОМ, МАСЛОЖИРОВОМ И КОСМЕТИЧЕСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Овладение обучающимися необходимым объемом теоретических и практических знаний, необходимых для решения задач оптимизации технологических процессов в эфиромасличном, масложировом и косметическом производстве а также навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения поставленных задач
<b>Компетенции</b>	ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ПК-4 Способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижения трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов энергоресурсов и повышения производительности труда ПК-13 Способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции
<b>Краткое содержание</b>	Методы оптимизации технологических процессов эфиромасличного производства. Технологические критерии и параметры оптимизации (экономические, технологические и техно-экономические), требования к параметрам оптимизации. Критерии оптимизации в технологии переработки эфиромасличного сырья способами дистилляции и экстракции, физический смысл, значения. Использование многофакторного эксперимента для оптимизации технологических процессов переработки эфиромасличного сырья. Основные направления и методы оптимизации технологических процессов масложирового производства. Основные факторы, влияющие на процессы извлечения растительных масел из масличного сырья. Технологические критерии и параметры оптимизации технологических процессов извлечения растительных масел из масличного сырья, требования к параметрам оптимизации Математические методы планирования эксперимента в технологических процессах подготовки и переработки масличного сырья. Основные направления и методы оптимизации технологических процессов парфюмерно-косметического производства. Основные факторы, влияющие на процессы производства парфюмерных изделий. Технологические критерии и параметры оптимизации технологических процессов производства парфюмерных и косметических продуктов, требования к параметрам оптимизации. Метод многофакторного эксперимента и его использование для оптимизации технологических процессов производства парфюмерно-косметической продукции.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ, ЭФИРОМАСЛИЧНОЙ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ</i></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>	ПК-2 Способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов ПК-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья
<b>Краткое содержание</b>	Основные понятия дисциплины. Потребительские свойства масложировой, парфюмерно-косметической и эфиромасличной продукции.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗА ЭФИРОМАСЛИЧНОЙ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Овладение обучающимися необходимым объемом теоретических и практических знаний при проведении идентификации и выявлении фальсификаций эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции, а также навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения поставленных задач
<b>Компетенции</b>	<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-11 Способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно измерительные системы</p>
<b>Краткое содержание</b>	Идентификация, экспертиза и фальсификация эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции: понятия, общие принципы, методы, проблемы. Основные принципы сертифицирования продукции. Идентификация и выявление фальсификации отечественной эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции. Особенности идентификации и выявления фальсификации эфиромасличной и парфюмерно-косметической продукции импортного производства.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен

<b>Наименование дисциплины</b>	<b><i>СОВРЕМЕННЫЕ ПРИОРИТЕТЫ РАЗВИТИЯ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ ЖИРОВ, ЭФИРНЫХ МАСЕЛ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	<p>Приобретение обучающимися фундаментальных знаний, практических навыков и профессионального опыта на современном этапе развития масложирового, эфиромасличного и парфюмерно-косметического производств; знаний основных системных проблем развития масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической отраслей и возможных путей их решения в условиях рыночной экономики; знаний современных тенденций, ближайших и долгосрочных приоритетов, механизмов реализации инновационного развития отечественной масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической отраслей, включая модернизацию технического состояния каждой отрасли, модернизацию существующих и разработку новых комплексных, ресурсосберегающих технологий переработки сырья и производства продукции.</p>
<b>Компетенции</b>	<p>ОПК-1 Способность разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;</p> <p>ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач</p> <p>ПК-4 Способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;</p> <p>ПК-19 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продукции из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации;</p> <p>ПК-21 Способность проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продукции из растительного сырья</p>
<b>Краткое содержание</b>	<p>Концепции развития научно-технического прогресса на предприятиях масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической отрасли в условиях рыночной экономики. Современные технологии переработки масличного сырья и перспективы их промышленного использования для различных, в том числе и нетрадиционных видов сырья. Приоритетные направления технической политики на предприятиях масложировой отрасли, ее цели и содержание, научное обеспечение отрасли. Приоритетные направления развития эфиромасличной отрасли. Ближайшие и долгосрочные приоритеты, основные задачи, стоящие перед отраслью, возможные пути их решения, возможные риски. Современные комплексные, ресурсо- и энергосберегающие, безотходные технологии переработки эфиромасличного сырья и перспективы их промышленного использования для различных видов сырья. Основные направления модернизации технологического оборудования для переработки эфиромасличного сырья способами дистилляции и экстракции. Основные направления и перспективы использования современных, инновационных технологий и новых видов сырья в технологических процессах производства отечественной</p>



	парфюмерной и косметической продукции. Конкурентоспособность отечественной парфюмерно-косметической продукции и возможные пути ее повышения.
<b>Виды учебных занятий</b> (согласно учебному плану)	Лекции. Практические занятия. Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины</b>	<b><i>ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ ЭФИРОМАСЛИЧНОГО И МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ В РАЗЛИЧНЫХ РЕГИОНАХ МИРА</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Приобретение знаний об особенностях переработки эфиромасличного и масличного сырья и производства продукции в различных регионах мира. Формирование способности применять полученные знания в своей профессиональной деятельности.
<b>Компетенции</b>	ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ПК-3 Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности; 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 отрасли. ПК-9 Применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продукции из растительного сырья
<b>Краткое содержание</b>	Основные эфиромасличные регионы мира и их погодно-климатические особенности. Конкурентоспособность и востребованность эфиромасличной продукции различных регионов на мировом рынке и факторы на нее влияющие. Технологические и технические особенности переработки эфиромасличного сырья и производства различных видов эфиромасличной продукции в различных регионах мира. Особенности мирового экспорта и импорта эфиромасличной продукции, формирование стоимости эфиромасличной продукции на мировом рынке и факторы на нее влияющие. Перспективы расширения ассортимента отечественной эфиромасличной продукции и повышения ее конкурентоспособности. Основные регионы мира, производящие растительные масла и масложировую продукцию. Влияние климатических условий на жирно-кислотный состав растительных масел. Технологические и технические особенности переработки масличного сырья и производства растительных масел и жиров в различных регионах мира. Конкурентоспособность и востребованность масложировой продукции различных регионов на мировом рынке. Особенности мирового экспорта и импорта растительных масел и жиров. Проблемы селекции и генной модификации масличного сырья. в различных регионах мира, перспективы использования нетрадиционных видов сырья для производства продукции.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ</i></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>	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений 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-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья
<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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НИР В ЭФИРОМАСЛИЧНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Овладение обучающимися необходимым объемом теоретических знаний и приобретение практических навыков необходимых для ведения научно-исследовательской работы в эфиромасличной отрасли
<b>Компетенции</b>	ПК-8 Способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований ПК-14 Способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности
<b>Краткое содержание</b>	Методологические основы исследований сырья и готовой продукции в эфиромасличной отрасли. Особенности эфиромасличных материалов и общие принципы их исследования. Нормированные процедуры исследования эфиромасличных материалов и последовательность их выполнения. Определение нативного содержания и состава дистилляционного эфирного масла в растительном сырье. Оценка эффективности процессов извлечения целевых продуктов из эфиромасличных материалов. Критерий технологической эффективности и его расчеты для производства эфирных, экстрактовых масел и переработки отходов эфиромасличного сырья. Моделирование технологий переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЭФИРОМАСЛИЧНОГО И МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Приобретение необходимых теоретических и практических знаний в области инновационных технологий переработки эфиромасличного и масличного сырья, овладение практическими навыками самостоятельного применения полученных знаний для решения производственных задач
<b>Компетенции</b>	ПК-3 Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-19 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продукции из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации;
<b>Краткое содержание</b>	<p>Концептуальные основы инновационного развития эфиромасличной отрасли. Развитие инновационной инфраструктуры и системы трансфера технологий: состояние и проблемы.</p> <p>Инновационные технологии в переработке эфиромасличного сырья: инновации в подготовительных процессах, инновации в основных процессах переработки. Перспективы использования криогенных технологий в переработке зернового эфиромасличного сырья, использования электромагнитного излучения СВЧ-диапазона, излучений ИК-диапазона, колебаний ультразвукового диапазона в процессах переработки различных видов эфиромасличного сырья. Использование диоксида углерода в до- и сверхкритическом состоянии в процессах переработки эфиромасличного сырья способом экстракции. Экономическая эффективность использования инновационных технологий переработки эфиромасличного сырья.</p> <p>Основные направления инновационной деятельности в переработке масличного сырья и производстве масложировой продукции. Концепция инновационного развития масложировой промышленности</p> <p>Использование энзимных технологий при получении растительных масел и жиров, их очистки и дальнейшей его переработки: биокаталитическая водная экстракция, гидратация и переэтерификация растительных масел и жиров, получение структурированных липидов, липосомная технология. Инновационные проекты извлечения масла из растительного сырья и его дальнейшей переработки: сухая и влажная экструзия, неселективное гидрирование растительных масел, прессование грубоизмельченного материала при низкотемпературном воздействии в инертных средах. Экономическая эффективность использования инновационных технологий переработки масличного сырья.</p>
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКОВ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Изучение особенностей проведения маркетинговых исследований рынков техники и технологии переработки растительного сырья и формирование практических навыков сбора и анализа маркетинговой информации
<b>Компетенции</b>	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ПК-4 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда ПК-10 Способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
<b>Краткое содержание</b>	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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>РЕЦЕПТУРОПОСТРОЕНИЕ В МАСЛОЖИРОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</i></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>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения</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-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: маргариновой, майонезной, модифицированных жиров и жиров специального назначения
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ, УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МАСЛОЖИРОВОЙ И ЭФИРОМАСЛИЧНОЙ ОТРАСЛЯХ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Приобретение обучающимися 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>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 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-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. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях эфиромасличной отрасли. Структура и принципы расчета материального баланса производства эфиромасличной продукции</p> <p>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. 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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет



<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРЬЯ ДЛЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</i></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. 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-3 Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p> <p>ПК-10 Способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</p>
<b>Краткое содержание</b>	<p>Современные технологии производства сырья (растительного, животного, минерального и синтетического происхождения) для парфюмерно-косметических изделий. Формирование представлений о состоянии вопроса и тенденциях 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. Современное состояние технологий производства парфюмерно-косметической продукции. Актуальные и инновационные ингредиенты и добавки в парфюмерно-косметическом производстве.</p>
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Овладение обучающимися необходимым объемом теоретических и практических знаний в области экспертизы масложировой продукции и навыками самостоятельного применения этих знаний для решения производственных задач
<b>Компетенции</b>	<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-11 Способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно измерительные системы</p>
<b>Краткое содержание</b>	Оценка качества масличного сырья и масложировой продукции, основные методы (органолептические, физико-химические, химические, определение жирно-кислотного состава), ее роль в получении конкурентоспособной продукции. Основная нормативно-техническая документация. Порядок проведения оценки качества масличного сырья, растительных масел и жиров, майонезов, майонезных соусов и соусов на растительных маслах, маргаринов и спредов, шортенингов, кондитерских, кулинарных и хлебопекарных жиров и его особенности.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛОЖИРОВОЙ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ</i></b>
<b>Цель изучения</b>	Формирование теоретических знаний и практических навыков проектирования инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции
<b>Компетенции</b>	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения ПК-21 Способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья ПК-23 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья
<b>Краткое содержание</b>	Особенности формирования технических заданий и заданий на проектирование. Применение системы автоматизированного проектирования для процессов подготовки масличного сырья и сырья для производства парфюмерно-косметических изделий и основных процессов производства. Использование инноваций в проектных решениях производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции. Разработка проектов инновационных технологий производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ</i></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>	ОПК -1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ПК-21 Способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья 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 ПК-23 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья
<b>Краткое содержание</b>	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. Анализ эффективности инвестиционного проекта. Анализ чувствительности и оценка рисков. Использование программного обеспечения для разработки моделирования бизнес плана.
<b>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, курсовая работа

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВ МАСЛОЖИРОВОЙ И ПАРФЮМЕРНО- КОСМЕТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ</i></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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	<p>Лекции</p> <p>Практические занятия</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ</i></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>	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 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
<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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет

<b>Наименование дисциплины (модуля)</b>	<b><i>ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ПРОДУКЦИИ МАСЛОЖИРОВОЙ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ</i></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>	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ПК-3 Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
<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>Виды учебных занятий (согласно учебному плану)</b>	Лекции практические занятия Самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет