

**Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»**

**Аннотации к рабочим программам
дисциплин, программам практик,
программе государственной итоговой
аттестации**

Направление подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: **очная**

Наименование	История (история России, всеобщая история)
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен, реферат
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Характеристика истории России. Характеристика всеобщей истории Мир до 1917 г. Мир в новейшее время (с 1917 г.). Россия в 1990-е гг. Россия в XXI в.

Наименование	Русский язык и культура речи
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Язык и речь. Русский язык в современном мире. Нормативные аспекты культуры речи. Коммуникативный аспект культуры речи. Правила создания речевого произведения. Диалог и культура публичного спора.

Наименование	Правоведение
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Общество и государство (Происхождение права и государства. Понятие и сущность государства. Гражданское общество и правовое государство. Понятие права, правопонимание и социальное назначение права. Источники права. Правовые правоотношения. Правомерное поведение. Правотворчество и законодательный процесс. Законность и правопорядок). Основы отраслей российского права (Конституционное право. Основы гражданского права. Основы трудового права. Основы семейного права. Основы административного права. Основы правового регулирования экономической (профессиональной) деятельности и основы законодательства в области финансов. Основы уголовного права. Основы экологического права и земельного законодательства).

Наименование	Физическая культура и спорт
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.

Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Основные понятия физической культуры и её основные компоненты. Содержание и организационные формы физической культуры в вузах. Основы здорового образа жизни. Функции, методические принципы, средства и методы физической культуры. Физиологические основы физической культуры. Основные функциональные системы и их изменения под влиянием физических упражнений. Функции сердечно-сосудистой системы и её изменение под влиянием физических нагрузок. Общая и специальная физическая подготовка

Наименование	Теория межкультурной коммуникации
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	История возникновения и развития теории межкультурной коммуникации Язык. Культура. Общество. Взаимоотношение языка и культуры Взаимодействие системы языка и культуры с дискурсом, семиотикой и мышлением

Наименование	Неорганическая химия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часов / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Строение вещества и общие закономерности химических процессов Современные представления о строении атома Химическая связь и строение молекул. Комплексные соединения Основы химической термодинамики Химическая кинетика и равновесие</p> <p>Раздел 2. Растворы Свойства растворов Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии Щелочные металлы. Щелочноземельные металлы</p> <p>Раздел 3 Металлы и их соединения Алюминий. Переходные металлы</p> <p>Раздел 4. Неметаллы и их соединения Подгруппа углерода. Подгруппа азота. Химические свойства элементов подгруппы углерода и их соединений. Подгруппа кислорода. Подгруппа галогенов.</p>

Наименование	Основы информационных технологий
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1, 2 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	180 часа / 5 з.е.
Форма(ы)	Зачет с оценкой

промежуточной аттестации	
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Информация и информационные процессы Представление информации в компьютере Элементы теории множеств и алгебры логики Технологии создания и обработки информации

Наименование	Физика
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1, 2, 3 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	432 часа / 12 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электричество и магнетизм Оптика. Основы физики атома и атомного ядра Оптика. Основы физики атома и атомного ядра

Наименование	Иностранный язык
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1, 2, 3 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	288 часа / 8 з.е.
Форма(ы)	Зачет, экзамен

промежуточной аттестации	
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Раздел "Name" (Тема 1 "Names", Тема 2 "Memory, " Тема 3 "Language learning")
	Раздел "Place" (Тема 1 "Home towns", Тема 2 "Holidays", Тема 3 "Countries")
	Раздел "Love" (Тема 1 "Relationships", Тема 2 "Stories")
	Раздел "Shopping" (Тема 1 "Presents", Тема 2 "Clothes", Тема 3 "Shopping")
	Раздел "Fit" (Тема 1 "Fitness", Тема 2 "Sport", Тема 3 "Stress")
	Раздел "Job" (Тема 1 "Work", Тема 2 "Experiencet", Тема 3 "Retiment")
	Раздел "Eco" (Тема 1 "Protests", Тема 2 "Green issues", Тема 3 "Volunteering")
	Раздел "Education" (Тема 1 "Schools", Тема 2 "Families", Тема 3 "Social change")
	Раздел "Smile" (Тема 1 "Character", Тема 2 "Thailand")
	Раздел "Lifestyle" (Тема 1 "Longevity", Тема 2 "Health", Тема 3 "Food", Тема 4 "Cars")
	Раздел "Animals" (Тема 1 "Animals", Тема 2 "Pets", Тема 3 "People")
	Раздел "Incredible" (Тема 1 "Coincidences", Тема 2 "Buildings", Тема 3 "The weather", Тема 4 "Predictions")

Наименование	Высшая математика
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	1, 2, 3, 4 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	540 часа / 15 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен

Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Линейная алгебра. Аналитическая геометрия. Элементы векторной алгебры Матрицы и определители. Исследование системы линейных уравнений Векторы Аналитическая геометрия</p> <p>Раздел 2. Математический анализ Функции и пределы Производная и ее применение Неопределенный интеграл. Определенный интеграл</p> <p>Раздел 3. Ряды. Обыкновенные дифференциальные уравнения Дифференциальные уравнения Ряды</p> <p>Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика Теория вероятностей Математическая статистика</p>

Наименование	Духовно-нравственное воспитание
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	2 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часов / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Основы духовно-нравственного воспитания молодежи Нормативно-правовое обеспечение реализации молодежной политики Виды, формы и методы воспитательной деятельности, технологии взаимодействия</p>

	<p>Раздел 2. Методы и средства духовно - нравственного воспитания молодежи</p> <p>Профессионально-личностное воспитание</p> <p>Гражданско-правовое и патриотическое воспитание</p> <p>Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание</p> <p>Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры</p> <p>Раздел 3. Ненасильственные методы решения споров и конфликтов в молодежной среде</p> <p>Преодоление стрессовых ситуаций и управления эмоциями</p> <p>Медиация в образовательно-воспитательном пространстве</p>
--	--

Наименование	Технологии самоорганизации и саморазвития личности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.
Период изучения	2 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часов / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Психология самоорганизации и саморазвития</p> <p>Самоорганизация учебной деятельности студента</p> <p>Методы диагностики выявления уровня сформированности самоорганизации</p> <p>Психология саморазвития</p> <p>Практикум по саморазвитию</p> <p>Раздел 2. Основы личностного и профессионального развития</p> <p>Личностное и профессиональное развитие человека</p> <p>Основные концептуальные положения и ключевые понятия становления личности</p> <p>Сущность профессионального самоопределения</p> <p>Технологии активизации профессионального</p>

	<p>самоопределения</p> <p>Построение личной профессиональной перспективы (ЛПП)</p> <p>Раздел 3. Психологический подход к исследованию и организации времен</p> <p>Психология организации времени и деятельности</p> <p>Методы диагностики организации и управления временем</p> <p>Раздел 4. Саморегуляция профессиональной деятельности</p> <p>Саморегуляция профессиональной деятельности</p> <p>Методы диагностики и способы развития саморегуляторных ресурсов личности</p>
--	---

Наименование	Основы финансовой грамотности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	2 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Личное финансовое планирование</p> <p>Кредит</p> <p>Расчётно- кассовые операции</p> <p>Страхование</p> <p>Инвестиции</p> <p>Пенсии</p> <p>Налоги</p> <p>Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке</p>

Наименование	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	2, 3 семестры

Общая трудоемкость освоения дисциплины	252 часа / 7 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой, экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Спектроскопические методы анализа Спектроскопические методы анализа. Общие положения. Атомная спектроскопия. Определение константы диссоциации слабой кислоты. Рефрактометрия Определение оптической плотности Молекулярная спектроскопия</p> <p>Раздел 2. Хроматографические методы анализа Хроматографические методы анализа. Поляриметрия</p> <p>Раздел 3. Метрологические основы аналитической химии Метрологические основы аналитической химии Погрешности количественного химического анализа. Сравнение результатов анализов.</p> <p>Раздел 4. Основные типы реакций, используемых в аналитической химии Основные типы реакций, используемых в аналитической химии. Химические методы обнаружения ионов.</p> <p>Раздел 5. Отбор и подготовка пробы к анализу Отбор проб для лабораторного исследования и подготовка пробы к анализу. Методы маскирования, разделения и концентрирования веществ в аналитической химии.</p> <p>Раздел 6. Химические методы анализа Гравиметрия. Титриметрия.</p>

Наименование	Инженерная графика
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	3 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Теоретические основы построения чертежей Чертежи технических изделий Основы компьютерной графики Инженерная и компьютерная графика

Наименование	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	3 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Введение в информационные технологии Эффективная работа с большими документами в MS Word Технологии обработки информации в MS Excel Информационные технологии в экологии

Наименование	Прикладная механика
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	3 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Тема 1. Статика Тема 2. Кинематика Тема 3. Динамика Тема 4. Основные понятия сопротивления материалов Тема 5. Растяжение и сжатие, механические свойства материалов Тема 6. Сдвиг и кручение, характеристики плоских сечений Тема 7. Изгиб, основные теории напряженного и деформированного состояния Тема 8. Основные требования к машинам. Разборные и неразборные соединения Тема 9. Механические передачи Тема 10. Валы и оси, подшипники, муфты

Наименование	Органическая химия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	3, 4 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	216 часа / 6 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет, экзамен
Формируемая(ые)	ОПК-2 Способен применять основные законы и

компетенция(ии)	методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Основные термины органической химии.</p> <p>Алканы.</p> <p>Алкены</p> <p>Алкины</p> <p>Алкадиены</p> <p>Алициклические углеводороды.</p> <p>Ароматические углеводороды.</p> <p>Галогенпроизводные углеводородов.</p> <p>Спирты.</p> <p>Фенолы, нафтолы.</p> <p>Простые эфиры.</p> <p>Нитросоединения</p> <p>Амины</p> <p>Азо- и diaзосоединения</p> <p>Альдегиды. Кетоны.</p> <p>Карбоновые кислоты и их функциональные производные.</p> <p>Функциональные производные карбоновых кислот.</p> <p>Оксокислоты</p> <p>Аминокислоты</p> <p>Гидроксикислоты</p> <p>Пятичленные гетероциклы</p> <p>Шестичленные гетероциклы</p> <p>Моносахариды</p> <p>Ди- и полисахариды</p> <p>Качественная идентификация органических соединений</p> <p>Количественная идентификация органических соединений современными методами</p>

Наименование	Философия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	4 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной	Экзамен

аттестации	
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Основы общей философии</p> <p>Особенности философского знания. Место философии в системе духовной культуры</p> <p>Основные понятия, проблемы и исторические варианты онтологии</p> <p>Философия и наука</p> <p>Раздел 2. Философия от Древнего мира до Ренессанса</p> <p>Философия Древнего Востока</p> <p>Философия Античности</p> <p>Философия Средневековья и эпохи Возрождения</p> <p>Раздел 3. Новая и Новейшая эпохи философии</p> <p>Философия Нового времени и Просвещения</p> <p>Немецкая классическая философия. Основы марксизма</p> <p>Западноевропейская философия XIX-XX вв.</p> <p>Русская философия: история и современность</p>

Наименование	Командообразование и лидерство
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	4 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1 Командообразование</p> <p>Основные понятия командообразования</p> <p>Организационно-управленческие аспекты формирования команд</p>

	<p>Участники и члены команды Формирование и функционирование команды Характеристики коммуникаций в командообразовании Раздел 2. Лидерство История зарождения и развития лидерства Типы лидерства</p>
--	---

Наименование	Экономика
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	4 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ЭКОНОМИКУ Предмет, метод и функции экономики. Экономическая эффективность и эффективность использования ресурсов</p> <p>Раздел 2. МИКРОЭКОНОМИКА Рынки и рыночная экономика: содержание, функции и принципы. Теория спроса и предложения Рыночная конкуренция и монополия Издержки и прибыль</p> <p>Раздел 3. МАКРОЭКОНОМИКА Предмет макроэкономики. Макроэкономические показатели Экономический рост и цикличность экономического развития Макроэкономическая нестабильность. Безработица, инфляция Роль государства в регулировании рыночной экономики. Финансовая система. Государственный бюджет. Налоги и налоговая политика</p>

Наименование	Физическая и коллоидная химия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	4 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Основы химической термодинамики. Фазовое равновесие и свойства растворов. Электрохимия. Химическая кинетика и катализ. Поверхностные явления. Лиофобные и лиофильные дисперсные системы.

Наименование	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	4, 5, 6 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	216 часа / 6 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет, Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Работа и мотивация. Карьера Структура компании Менеджмент Деловые поездки Ментальность в бизнесе. Типы культур. Ксенофобия Типы культур. Культурная осведомленность.

	Деловая этика Деловые встречи Деловые переговоры Презентация Маркетинг
--	--

Наименование	Психология
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Раздел 1. Психические процессы Предмет, методы и генезис психологии Внимание. Речь. Общение Ощущение и восприятие Память. Мышление. Воображение Раздел 2. Психические состояния и свойства личности Чувства. Воля Темперамент и характер. Способности Личность. Межличностные отношения

Наименование	Менеджмент
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной	Зачет

аттестации	
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Введение в менеджмент</p> <p>Эволюция концепций менеджмента</p> <p>Организация как система управления</p> <p>Функции менеджмента</p> <p>Организационные структуры управления</p> <p>Управленческие решения в системе менеджмента</p> <p>Коммуникации в системе менеджмента</p> <p>Социально-психологические аспекты менеджмента</p> <p>Особенности управления предприятием в современных условиях</p> <p>Оценка эффективности менеджмента</p> <p>Особенности международного менеджмента</p>

Наименование	Безопасность жизнедеятельности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
Краткое содержание дисциплины	<p>Организация охраны труда на предприятии</p> <p>Основные техноферные опасности, их свойства,</p>

(тематический план)	характеристики и организация защитных мероприятий. Чрезвычайные ситуации Приемы оказания первой помощи
----------------------------	--

Наименование	Пищевая химия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Введение химию пищи и основные принципы питания человека</p> <p>Белки и их функции в организме</p> <p>Функции углеводов в организме и в составе пищевых продуктов</p> <p>Липиды, их краткая характеристика и содержание в пищевых продуктах</p> <p>Витамины и их краткая характеристика</p> <p>Минеральные вещества, их классификация, физиологическое значение, свойства</p> <p>Назначение ферментов в ходе производства пищевых продуктов и их значимость для организма человека</p> <p>Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении</p> <p>Пищевые и биологически активные добавки</p>

Наименование	Микробиология
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.

Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Общие сведения</p> <p>Предмет и задачи микробиологии</p> <p>Морфология и классификация микроорганизмов</p> <p>Физиология микроорганизмов Обмен веществ микроорганизмов</p> <p>Раздел 2. Экология микроорганизмов</p> <p>Распространение микроорганизмов в природе</p> <p>Культивирование и рост микроорганизмов</p> <p>Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами</p> <p>Раздел 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности</p> <p>Возбудители заболеваний, передающихся через пищевые продукты.</p> <p>Микробиология пищевого сырья и продуктов</p>

Наименование	Биохимия
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Биохимия как наука</p> <p>Белки: структура, свойства, функции</p> <p>Ферменты: структура, свойства, функции</p> <p>Нуклеиновые кислоты: структура, свойства, функции</p> <p>Метаболизм углеводов</p> <p>Липиды: структура, свойства, функции</p>

	Витамины: структура, свойства, функции. Гормоны: структура, функции Метаболизм углеводов
--	--

Наименование	Процессы и аппараты пищевых производств
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	5 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Общие положения исследований процессов и разработки аппаратов Гидромеханические процессы и аппараты Фильтрование Теплообменные процессы и аппараты Массообменные процессы и аппараты

Наименование	Системы искусственного интеллекта
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и

	использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	История развития искусственного интеллекта Введение в экспертные системы Модели искусственной нейронной сети

Наименование	Метрология стандартизация и сертификация
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Метрология Стандартизация Сертификация

Наименование	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения

	технологического контроля качества готовой продукции
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение качества и безопасности пищевой продукции Принципы, разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятии Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Наименование	Экономика отраслей пищевой промышленности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Отраслевая структура экономики России Роль и место аграрно-продовольственного комплекса в экономике России Пищевая промышленность в условиях рынка Пищевая продукция и ее качество Формы общественной организации производства Размещение пищевых предприятий Ценообразование в отраслях пищевой промышленности Научно-технический прогресс и инновации в пищевых отраслях

Наименование	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	1, 2, 3, 4, 5, 6 семестры
Общая трудоемкость	328 часа

освоения дисциплины	
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Совершенствование физических способностей. Совершенствование выносливости. Тема 1. Развитие физических способностей. Развитие физических качеств. Тема 2. Развитие выносливости. Тема 3. Совершенствование выносливости. Тема 4. Развитие специальной выносливости. Тема 5. Средства развития выносливости в плавании. Плавание на длинные дистанции. Раздел 2. Совершенствование физических способностей. Совершенствование гибкости. Тема 1. Методы развития гибкости. Упражнения на развитие гибкости. Тема 2. Средства развития активной гибкости. Упражнение на развитие активной гибкости. Тема 3. Средства развития пассивной гибкости. Упражнения на развитие пассивной гибкости. Тема 4. Средства развития гибкости в плавании. Упражнения на развитие гибкости в воде. Раздел 3. Совершенствование физических способностей. Совершенствование силовых способностей. Тема 1. Средства развития собственно-силовых способностей. Тема 2. Средства развития скоростно-силовых способностей. Тема 3. Средства развития силовой выносливости. Тема 4. Средства развития силовых способностей в плавании. Раздел 4. Совершенствование физических способностей. Совершенствование координационных способностей. Тема 1. Средства развития координационных способностей. Тема 2. Средства развития координационных способностей в плавании. Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (начальный, средний уровень). Тема 1. Средства ППФП для студентов. Тема 2. Разучивание комплекса прикладных физических упражнений. Тема 3. Прикладные виды спорта.</p>

	Плавание. Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (продвинутый уровень). Тема 1. Прикладное плавание. Тема 2. Прикладные виды лёгкой атлетики. Тема 3. Прикладные виды гимнастики.
--	--

Наименование	Проектирование
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	5, 6 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p>
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Понятие проекта. Химический состав и пищевая ценность продуктов</p> <p>Основы проектной деятельности</p> <p>Определение уровня сбалансированности</p>

	<p>суточного рациона питания</p> <p>Раздел 2. Структура проекта. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом</p> <p>Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости</p> <p>Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов</p> <p>Структура проекта</p> <p>Раздел 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом</p> <p>Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов</p> <p>Структурно-механические методы исследования пищевых продуктов.</p> <p>Раздел 4. Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности</p> <p>Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности.</p> <p>Результаты и их обсуждение. Заключение</p> <p>Итоговый продукт</p>
--	---

Наименование	Основы технологии сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	4 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>ПК-2 Способен определять и анализировать</p>

	<p>свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>Раздел 1. Пищевые производства. Ассортимент сырья. Нормирование качества Пищевые производства. Виды пищевых производств Раздел 2. Технология сырья для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности растительного происхождения Технология сырья для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности растительного происхождения Определение свойств пшеничной и ржаной муки по количеству и качеству клейковины. Определение автолитической активности муки Органолептический и физико – химический анализ качества солода ферментированного и неферментированного Анализ качества сахара и крахмальной патоки разной степени осахаривания Анализ качества растительных масел Раздел 3. Технология сырья для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности животного происхождения Технология сырья для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности животного происхождения Определение качества молока Изучение качества кисломолочной продукции Изучение качества яйцепродуктов Раздел 4. Другие виды сырья Другие виды сырья</p>

Наименование	Технология хлебобулочных изделий
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	5, 6 семестры
Общая трудоемкость освоения дисциплины	288 часа / 8 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1.Ассортимент хлебобулочных изделий и технологическая схема производства хлебобулочных изделий</p> <p>Классификация Хлебобулочные изделия из пшеничной муки и ржаной муки.</p> <p>Тенденции развития и совершенствования ассортимента хлебопекарной промышленности</p> <p>Основные стадии технологического процесса производства хлебобулочных изделий и аппаратурно- технологические схемы производства изделий</p> <p>Диетические хлебобулочные изделия</p> <p>Раздел 2.Сырье хлебопекарного производства</p> <p>Основное сырье хлебопекарного производства.</p> <p>Способы приема и хранения. Методы подготовки сырья к пуску в производство.</p> <p>Дополнительное сырье хлебопекарного</p>

производства. Способы приема и хранения.
Методы подготовки сырья к пуску в производство.
Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки
Процессы, происходящие при хранении муки
Влияние основного и дополнительного сырья на ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий
Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной выпечки.
Оценка хлебопекарных свойств ржаной муки по результатам пробной выпечки.
Раздел 3. Приготовление теста
Способы приготовления теста
Дозирование сырья, замес теста и брожение
Сравнительный анализ способов приготовления пшеничного теста.
Ускоренные способы приготовления пшеничного и ржаного теста
Ускоренные способы производства хлебобулочных изделий
Расчет производственных рецептур для изделий
Влияние сырья на процессы образования теста
Раздел 4. Разделка теста и выпечка изделий
Деление теста, формование тестовых заготовок и их расстойка
Выпечка изделий. Режимы выпечки хлебобулочных изделий
Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке
Раздел 5. Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации
Остывание и усыхание хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на усыхание
Выход хлеба и хранение
Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий
Технологические мероприятия, улучшающие качество изделий и применение пищевых добавок
Дефекты и болезни хлеба.
Способы улучшения качества хлебобулочных изделий.
Анализ дефектов хлебобулочных изделий
Раздел 7. Технология сухарных изделий
Технологическая схема производства сухарных изделий

Наименование	Технология кондитерских изделий
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
	ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Сырье, используемое в кондитерском производстве</p> <p>Основные и дополнительные виды сырья. Новые виды сырья. Хранение и подготовка сырья к производству</p> <p>Раздел 2. Производство сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Технологии карамели и конфет</p> <p>Технологии пастило-мармеладных изделий, халвы и драже</p> <p>Изучение технологии изделий с аморфной структурой: леденцовой карамели и полутвердого ириса, производство и оценка качества.</p> <p>Производство сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Изучение технологии изделий с мелкокристаллической структурой, помадных конфет и ириса, производство и оценка качества</p>

	<p>Физико-химические изменения в процессе приготовления и хранения карамели и конфет</p> <p>Изучение технологии изделий со студнеобразной структурой: мармелад фруктовый, желевый, фруктовые конфеты, производство и оценка качества.</p> <p>Раздел 3. Производство мучных кондитерских изделий</p> <p>Технологии тортов, пирожных, рулетов и кексов</p> <p>Технологии печенья, изделий пряничных, вафель</p> <p>Изучение технологии сахарного печенья и затяжного печенья, производство и оценка качества.</p> <p>Производство мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучение технологии сырцовых пряников, производство и оценка качества.</p> <p>Изучение технологии пирожного корзиночка с фруктами, производство и оценка качества.</p> <p>Раздел 4. Производство шоколада и какао-порошка</p> <p>Технология шоколадных полуфабрикатов и шоколада</p> <p>Производство шоколада и какао-порошка</p>
--	--

Наименование	Технология макаронных изделий
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	180 часа / 5 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и

	<p style="text-align: center;">потребностями рынка</p> <p style="text-align: center;">ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>Раздел 1. Состояние и перспективы развития макаронной отрасли</p> <p>Состояние и перспективы развития макаронной отрасли</p> <p>Ассортимент и классификация макаронных изделий. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность.</p> <p>Требования к качеству макаронных изделий</p> <p>Аппаратурно- технологические схемы производства макаронных изделий</p> <p>Лабораторная работа 1. Методы контроля качества макаронных изделий группы А и В (из хлебопекарной муки). Требования к качеству готовой продукции по ГОСТ 51865</p> <p>Раздел 2. Сырье для производства макаронных изделий</p> <p>Основное сырье, применяемое для производства макаронных изделий</p> <p>Требования к пшеничной муке для производства макаронных изделий</p> <p>Лабораторная работа 2. Определение качества макаронной и хлебопекарной муки их сравнительная оценка</p> <p>Дополнительное сырье, применяемое для производства макаронных изделий</p> <p>Пищевые добавки, улучшители муки, обогащающие добавки. Условия хранения основного и дополнительного сырья. Подготовка к производству.</p> <p>Раздел 3. Приготовление полуфабриката макаронных изделий</p> <p>Замес теста</p> <p>Прессование макаронного теста</p> <p>Формование и разделка макаронных изделий</p> <p>Требования к качеству полуфабриката макаронных изделий</p> <p>Лабораторная работа 3. Расчет производственных рецептур.</p>

	<p>Лабораторная работа 4. Приготовление макаронных изделий. Определение органолептических и физико- химических качества готовых изделий.</p> <p>Раздел 4. Сушка макаронных изделий Теория сушки макаронных изделий Сушка макаронных изделий на промышленных установках Упаковка макаронных изделий</p> <p>Лабораторная работа 5. Изучение влияния сушильной способности воздуха на качество макаронных изделий. Изучение влияния сушильной способности воздуха на качество макаронных изделий.</p> <p>Раздел 5. Нетрадиционные макаронные изделия Макаронные изделия из нетрадиционного сырья Технология производства макаронных изделий быстрого приготовления фирм PAVAN, Buhler, FAVA Макаронные изделия быстрого приготовления. по ГОСТ Р 52378 -2005 Полуфабрикат макаронных изделий.</p> <p>Лабораторная работа 6. Методы контроля качества макаронных изделий быстрого приготовления по ГОСТ Р 52378.</p>
--	--

Наименование	Технология функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	180 часа / 5 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять

	<p>результаты исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>Раздел 1.Современные тенденции в области разработки продуктов функционального питания Государственная политика в области создания функциональных и специализированных продуктов Изучение нормативной и правовой документации в области здорового питания Принципы создания функциональных продуктов на основе современных теорий питания Изучение теорий и концепций питания Изучение особенностей составления продуктов питания для рациона определенных групп населения</p> <p>Раздел 2.Функциональные ингредиенты Функциональные пищевые ингредиенты. Классификация и функции Изучение кодирования и свойств пищевых функциональных ингредиентов Белки, жиры и углеводы и их роль в создании функциональных и специализированных продуктов Значение белков, жиров и углеводов в питании здорового человека Витаминизация и обогащение минеральными веществами продуктов питания Значение витаминов и минеральных веществ в питании здорового человека Пищевые волокна Значение пищевых волокон в питании Пребиотики, пробиотики и симбиотики как функциональные ингредиенты Значение пробиотиков и пребиотиков в питании</p>

	<p>здорового человека</p> <p>Раздел 3. Продукты функционального, специализированного и персонализированного назначения и оценка их качества и эффективности</p> <p>Потребительские свойства функциональных, специализированных и персонализированных продуктов питания</p> <p>Изучение нормативных показателей качества и безопасности функциональных продуктов</p> <p>Изучение специализированных показателей функциональных продуктов</p> <p>Оценка пищевой ценности функциональных и специализированных продуктов</p> <p>Расчет пищевой ценности функциональных и специализированных продуктов</p> <p>Особенности стандартизации и подтверждения соответствия продуктов функционального, специализированного и персонализированного назначения</p> <p>Разработка технических условий на функциональные и специализированные продукты</p> <p>Формирование информации на этикетке при производстве функциональных и специализированных продуктов</p>
--	---

Наименование	Технохимический контроль и учета предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	180 часа / 5 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в

	<p style="text-align: center;">промышленное производство</p> <p>ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>Раздел 1. Требования к организации производственно-технологических лабораторий (ПТЛ) на предприятиях отрасли</p> <p>Требования к организации производственно-технологических лабораторий (ПТЛ) хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий</p> <p>Функции производственно- технологических лабораторий хлебопекарных предприятий</p> <p>Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий</p> <p>Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях</p> <p>Определение качества сырья и полуфабрикатов хлебопекарного производства</p> <p>Определение качества полуфабрикатов хлебопекарного производства</p> <p>Технохимический контроль и учет на хлебопекарных предприятиях</p> <p>Раздел 3. Технохимический контроль и учет на кондитерских предприятиях</p> <p>Организация технохимического контроля на участках производства сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Определение качества мучных кондитерских изделий</p> <p>Раздел 4. Технохимический контроль и учет на предприятиях макаронного производства</p> <p>Организация технохимического контроля макаронного производства</p>

	Определение качества макаронных изделий
--	---

Наименование	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	144 часа / 4 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Оборудование для подготовки сырья на хлебобулочных, кондитерских и макаронных предприятиях Оборудование для производства хлебобулочных изделий Оборудование для производства кондитерских изделий Оборудование для производства макаронных изделий Оборудование для подготовки посуды, формования и оформления готовой продукции на хлебобулочных, кондитерских и макаронных предприятиях Механизация трудоемких процессов на хлебобулочных, кондитерских и макаронных предприятиях

Наименование	Проектирование технологических линий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость	144 часа / 4 з.е.

освоения дисциплины	
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Общие вопросы проектирования предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности</p> <p>Характеристика современных предприятий, их классификация</p> <p>Регламенты проектирования. Требования к прогрессивному проекту</p> <p>Раздел 2. Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности</p> <p>Основные положения и нормы проектирования хлебопекарных предприятий</p> <p>Требования к проектированию кондитерских предприятий</p> <p>Требования к проектированию предприятий макаронной промышленности</p> <p>Расчет хлебопекарных предприятий</p> <p>Расчет цехов и отделений для предприятий кондитерской промышленности</p> <p>Проектирование предприятий по выпуску макаронных изделий</p>

Наименование	Патентование в пищевой промышленности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые)	ПК-1 Способен проводить измерения и

компетенция(ии)	наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Интеллектуальная собственность. Источники права в РФ и в мире Объекты промышленной собственности Субъекты промышленной собственности Права изобретателей и охрана изобретений Защита и передача прав на объекты промышленной собственности

Наименование	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Раздел 1. Упаковка и ее функции Основные понятия и определения процесса упаковывания Упаковочные материалы на основе синтетических и природных полимеров Раздел 2. Требования к упаковочным материалам Особенности упаковывания и выбора упаковочных

	<p>материалов для упаковывания различных продуктов</p> <p>ИК спектроскопический анализ выделяющихся из полимерных композиций низкомолекулярных веществ</p>
--	--

Наименование	Полимерные материалы в упаковочном производстве
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Полимерная упаковка пищевых продуктов и ее функции</p> <p>Полимерная упаковка как основа сохранности пищевых продуктов</p> <p>Синтетические и природные полимеры в качестве упаковки для пищевых продуктов</p> <p>Раздел 2. Требования безопасности к полимерным упаковочным материалам</p> <p>Особенности выбора полимерных упаковочных материалов</p> <p>ИК спектроскопический анализ выделяющихся из полимерных композиций низкомолекулярных веществ</p>

Наименование	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Введение. Состав, принципы построения и классификация систем автоматического управления</p> <p>Автоматизированные системы управления (АСУ), их классификация подсистемы и звенья</p> <p>Виды классификаций САУ</p> <p>Режимы работы САУ, и требования, предъявляемые к ним</p> <p>Раздел 2. Математическое описание непрерывных систем автоматического управления</p> <p>Понятие математической модели системы</p> <p>Типовые динамические звенья и их характеристики</p> <p>Раздел 3. Автоматизированные системы диспетчерского управления</p> <p>Алгоритмическое обеспечение</p> <p>Техническое обеспечение</p> <p>Программное обеспечение</p>

Наименование	Автоматизация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	7 семестр
Общая трудоемкость освоения	108 часа / 3 з.е.

дисциплины	
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	Раздел 1. Введение Основные положения Основные понятия сетевой терминологии Раздел 2. Создание АСУТП Построение АСУТП на базе концепции открытых систем Топология сети Раздел 3. Развитие АСУТП Компоненты локальной сети Протоколы Архитектура АСУТП Разработка АСУТП

Наименование	Ознакомительная практика
Общая характеристика дисциплины	Практика относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	2 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	216 часа / 6 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на

	<p>государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>1. Подготовительный этап: Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий.</p> <p>2. Аналитический этап: Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.</p> <p>3. Завершающий этап: Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.</p>

<p>Наименование</p>	<p>Технологическая практика</p>
<p>Общая характеристика дисциплины</p>	<p>Практика относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения</p>
<p>Период изучения</p>	<p>4 семестр</p>
<p>Общая трудоемкость</p>	<p>216 часа / 6 з.е.</p>

освоения дисциплины	
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>1. Подготовительный этап: Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий.</p> <p>2. Технологический этап: Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, технологией и организацией процесса производства изделий. Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием. Выполнение поручений руководителя практики на предприятии (в организации)</p> <p>3. Аналитический этап: Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование</p>

	<p>выводов и заключения.</p> <p>4. Завершающий этап: Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.</p>
--	--

Наименование	Технологическая практика
Общая характеристика дисциплины	Практика относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	216 часа / 6 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития</p>

	<p>общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p> <p>ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>1. Подготовительный этап: Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий.</p> <p>2. Производственный этап: Изучение организации производства и труда. Освоение работы технологического оборудования для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Освоение особенностей процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения. Проведение оценки по показателям качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения. Выполнение</p>

	<p>индивидуального задания. Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием. Выполнение поручений руководителя практики на предприятии (в организации).</p> <p>3. Аналитический этап: Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.</p> <p>4. Завершающий этап: Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.</p>
--	---

Наименование	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Общая характеристика дисциплины	Практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений
Период изучения	8 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	792 часа / 22 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	<p>ПК-1 Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с</p>

	<p>требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>ПК-3 Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>1. Подготовительный этап: Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий.</p> <p>2. Аналитический этап: Выполнение индивидуального задания. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.</p> <p>3. Завершающий этап: Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. Оформление отчета, списка литературы, подготовка доклада. Публичная защита отчета, подготовка презентации. Защита отчета.</p>

Наименование	Государственная итоговая аттестация (Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы)
Общая характеристика дисциплины	Относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения
Период изучения	8 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	324 часа / 9 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен
Формируемая(ые)	В связи с тем, что все общекультурные и

компетенция(ии)

общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОПОП, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на государственную итоговую аттестацию выносятся оценка сформированности нижеперечисленных компетенций.

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

ПК-1. Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство

ПК-2 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства; обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и

	<p>потребностями рынка</p> <p>ПК-3. Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Краткое содержание дисциплины (тематический план)</p>	<p>Раздел 1. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы. 1.1 Этап 1. Определение темы ВКР. Разработка и утверждение примерной тематики ВКР. Закрепление темы ВКР и руководителя за обучающимся. Выбор темы выпускной квалификационной работы. 2. Подбор библиографического списка и представление этого списка руководителю ВКР от выпускающей кафедры. 3. Определение целей и задач ВКР, объекта и предмета исследования, методологической базы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Этап 2. Организация работы по написанию ВКР</p> <p>2.1 Написание и представление руководителю ВКР от выпускающей кафедры введения и первой главы теоретической части выпускной квалификационной работы; 2.2. Доработка первой главы с учетом замечаний руководителя, написание и представление второй и третьей главы теоретической части выпускной квалификационной работы; 2.3. Написание и представление руководителю ВКР от выпускающей кафедры практической части ВКР (аннотация, рецензия, корректурная правка текста объемом в два авторских листа); 2.4. Доработка и представление руководителю ВКР от выпускающей кафедры практической части ВКР (аннотация, рецензия, корректурная правка текста объемом в два авторских листа); 2.5. Завершение написания выпускной квалификационной работы и представление ее руководителю ВКР от выпускающей кафедры не позднее, чем за один месяц до ориентировочной даты защиты выпускной квалификационной работы.</p> <p>Этап 3. Оформление выпускной квалификационной работы в итоговом варианте и представление его руководителю. 3.1 Оформление выпускной квалификационной работы в итоговом варианте и представление его руководителю ВКР в</p>

	<p>согласованные с ним сроки; Предзащита ВКР на кафедре. Процедура проверки оригинальности текста по программной системе для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. Вуз». Получение отзыва научного руководителя на выпускную квалификационную работу. Передача ВКР и документации к ней в государственную экзаменационную комиссию.</p> <p>Этап 4. Защита ВКР. 4.1. Защита ВКР. Подготовка защитного слова и презентации ВКР. Передача ВКР (текст, электронная версия) и сопутствующей документации на хранение.</p>
--	--

Наименование	Введение в профессию
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к факультативным дисциплинам
Период изучения	1 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	72 часа / 2 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Формируемая(ые) компетенция(ии)	-
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Введение</p> <p>Понятие о качестве пищевых продуктов</p> <p>Основные группы пищевых продуктов</p> <p>Хранение пищевых продуктов</p>

Наименование	Культура поведения в виртуальной реальности и социальных сетях
Общая характеристика дисциплины	Дисциплина относится к факультативным дисциплинами
Период изучения	6 семестр
Общая трудоемкость освоения дисциплины	108 часа / 3 з.е.
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

Формируемая(ые) компетенция(ии)	
Краткое содержание дисциплины (тематический план)	<p>Раздел 1. Teaching English - Learning Technologies for the Classroom: Communicating ONLINE</p> <p>Тема 1. Ways of interacting. Netiquette, or Net etiquette</p> <p>Тема 2. An introduction to learning technologies</p> <p>Тема 3. Evaluating and selecting websites and Online Sources</p> <p>Тема 4. Integrating the Web</p> <p>Раздел 2. Searching</p> <p>Тема 1. Using search engines. Searching techniques</p> <p>Тема 2. Copyright and copyright- friendly resources</p> <p>Тема 3. Cyber well-being</p> <p>Тема 4. Social networks and microblogging. Social network sites</p>