

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Философия науки и техники»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философия науки и техники» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.01.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Философия – методология – естествознание. Естественнонаучная картина мира. Генезис и эволюция естественнонаучной картины мира. Понятие парадигмы, исследовательской программы. Детерминация биологических систем. Понятие «стиля научного мышления», эволюция стилей мышления. Принципы детерминизма в философии и естествознания. Кризис оснований классической физики в конце 19 века. Философские проблемы физики начала 20 века. Философские аспекты биологии, науки и техники. Синергетика и ее значение для современной науки.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформирована следующая компетенция:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к. философ. н., доцент Малиева Т.И.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Маркетинг и бизнес планирование пищевых предприятий»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

2. Дисциплина «Маркетинг и бизнес планирование пищевых предприятий» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.02

3. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы

4. **Содержание дисциплины:** Представлены материалы дисциплины в соответствии с магистерской программой «Современные технологии продуктов питания». Изложены цели, задачи, принципы и методы бизнес-планирования в отрасли. Основное внимание уделено вопросам обоснования и разработки плана маркетинга, а также технике выполнения расчетов и операций по разработке и оформлению разделов и материалов по организации бизнес - планирования технологий продуктов питания из растительного сырья.

5. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3).

6. Форма контроля: зачет

7. Разработчик: к.т.н., доцент Ибрагимова О.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.03.

2. Объем дисциплины: 4 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Аутентичный материал, обеспечивающий реализацию цели и задач курса (раздел «Основная и дополнительная литература»). Определение уровня развития и совершенствования коммуникативной компетенции по аспектам языка и видам речевой деятельности. Временные формы действительного и страдательного залога. (IndikativAktiv, IndikativPassiv). Модальные глаголы и конструкции, выражающие модальность. Функции инфинитива. Инфинитивные группы и инфинитивные обороты. PartizipI и PartizipII в функции определения, zu+PartizipI. Распространенное определение. Структура предложения, нарушение рамочной конструкции. Союзы, многозначность союзов. Типы придаточных предложений. Бессоюзные придаточные. Konjunktiv и Konditionalis в различных типах придаточных предложений.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1).

5. Форма контроля: экзамен

6. Разработчик: к. филол. н., доцент Гутиева М.Т.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методология, организация и представление научного исследования»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология, организация и представление научного исследования» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.04

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Основные теоретические положения, законы, принципы, термины, понятия, процессы, методы, технологии, инструменты, операции; осуществление научной деятельности; изучение методов планирования и организации научных исследований. Общая методология научного замысла, творчества, общей схемой организации научного исследования, практикой использования методов научного познания в сфере прикладной информатики; изучение методов планирования и организации научных исследований. Механизм научного поиска, анализа, проведения экспериментов, организации опросов, составления анкет. Выбор научной темы исследования и подбор необходимых библиографических публикаций и информационных материалов по теме исследования. Постановка и решение научных проблем автоматизации информационных процессов и информатизации предприятий и организаций. Стандарты и нормативы по оформлению результатов научных исследований, подготовке научных докладов, публикаций на семинары и конференции. Процедура апробации результатов научных исследований.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.б.н., доцент Дзицкоева З.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Организационное и психологическое сопровождение проектной деятельности»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организационное и психологическое сопровождение проектной деятельности» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.05.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Ознакомление студентов с базовыми принципами науки инноватики и проектного менеджмента. Ознакомление студентов с психологическими принципами и подходами сопровождения инновационной и проектной деятельности. Изучение основных механизмов и этапов инновационного процесса и проектной деятельности. Изучение и практическое освоение некоторых методов и методик сопровождения инновационной и проектной деятельности на различных этапах. Изучение и практическое освоение комплексного подхода к сопровождению инновационного и проектного процессов.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

5. Форма контроля: экзамен

6. Разработчик: старший преподаватель Рамонова А.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Переговоры, управление конфликтами и техники влияния»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

2. Дисциплина «Переговоры, управление конфликтами и техники влияния» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.06.

3. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

4. **Содержание дисциплины:** В современном российском обществе происходят бурные социально-политические перемены, меняются стереотипы мышления и поведения, а также экономические, культурные приоритеты. Все это сопровождается многочисленными конфликтами и предъявляет новые требования к организации взаимодействия и отношений людей. Поэтому современному менеджеру важно знать, почему возникают конфликты на межличностном и организационном уровнях, как их контролировать и предупреждать, что делать в ситуациях, когда конфликты выходят из-под контроля. Кроме того, важно знать, как эффективно построить взаимодействие с другими людьми и организациями, чтобы понять противоположную сторону в конфликтной ситуации, добиться взаимопонимания, прийти к общему соглашению и в конечном итоге решить проблему. Эти задачи связаны с изучением природы конфликта, способов их разрешения, а также – переговоров, их типов, структуры, способов анализа и оценки.

5. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2).

6. Форма контроля: зачет

7. Разработчик: старший преподаватель Рамонова А.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Академическая и профессиональная коммуникация»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Академическая и профессиональная коммуникация» относится к дисциплинам Блока 1 базовой части Б1.Б.07

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: коммуникации в социальной сфере, овладение технологиями которых является составляющей профессиональной компетентности социолога-исследователя, подготовленного к разным типам взаимодействия в процессе выполнения научно-исследовательской работы, апробации основных результатов НИР в рамках научного дискурса

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4).

5. Форма контроля: зачет

8. Разработчик: старший преподаватель Рамонова А.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.01.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Овладения студентами современными методами разработки оптимальных автоматизированных и автоматических производственных процессами и навыками выбора структуры оптимальных автоматизированных и автоматических производственных процессов; - рациональными средствами автоматизации производственных процессов.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: работник ГПХ Бондарь А.Н.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **«Математическое моделирование технологических процессов и** **продуктов питания с заданными свойствами»**

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.02.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: ознакомление с основными понятиями математической статистики и теории вероятностей; изучение методов планирования эксперимента; получение практических навыков по математической обработке результатов эксперимента; получение практических навыков по оптимизации рецептов продуктов из ВБР математическими методами; получение профессиональных навыков по прогнозированию стоимости, качества, безопасности и сроков хранения продукции из ВБР при помощи статистических методов и линейного программирования

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к. ф-м. н., доцент Басаева Е.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Особенности технологии современного пивоварения»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Особенности технологии современного пивоварения» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.03.

2. Объем дисциплины: 4 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: раскрыты основные направления интенсификации и оптимизации технологических процессов производства пива; прослежено влияние отдельных факторов на скорость технологических процессов и формирование качества пива; выделены способы оценки стойкости пива; реализован деятельностный подход в выборе основного сырья, вспомогательных материалов и технологических режимов с целью интенсификации технологических процессов и получения продукции высокого качества (пива).

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7).

5. Форма контроля: экзамен

6. Разработчик: работник ГПХ Самаев С.Ш.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Наилучшие доступные технологии пищевой промышленности»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Наилучшие доступные технологии пищевой промышленности» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.04.

2. Объем дисциплины: 4 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: содержит описание применяемых при производстве продуктов питания технологических процессов, оборудования, технических способов, методов реализованных на территории Российской Федерации, в том числе позволяющих снизить негативное воздействие на окружающую среду, водопотребление, повысить энергоэффективность, ресурсосбережение. Из описанных технологических процессов, оборудования, технических способов, методов определены решения, являющиеся наилучшими доступными технологиями (НДТ). Для НДТ в справочнике НДТ установлены соответствующие технологические показатели НДТ.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды- ПК-5;
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли-ПК-7.

5. Форма контроля: экзамен.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.05.

2. Объем дисциплины: 4 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: содержит описание применяемых при производстве продуктов питания технологических процессов, оборудования, технических способов, методов реализованных на территории Российской Федерации, в том числе позволяющих снизить негативное воздействие на окружающую среду, водопотребление, повысить энергоэффективность, ресурсосбережение. Из описанных технологических процессов, оборудования, технических способов, методов определены решения, являющиеся наилучшими доступными технологиями (НДТ). Для НДТ в справочнике НДТ установлены соответствующие технологические показатели НДТ.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда -ПК-4;

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли-ПК-7.

- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности-ПК-16.

5. Форма контроля: экзамен

6. Разработчик: к.т.н., доцент Хмелевская А.В.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Биотехнология виноделия»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биотехнология виноделия» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.06

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Изучение основных, биохимических процессов превращения виноградного и плодово-ягодного сула в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в алкогольный продукт под действием ферментного комплекса винных дрожжей, приводящий к распаду углеводов в этиловый спирт, диоксид углерода и к образованию вторичных и побочных продуктов; Ознакомление с научными основами биотехнологических процессов в виноделии.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.б.н., доцент Дзиццоева З.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология детского питания»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физиология детского питания» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.07.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы

3. Содержание дисциплины: Понятие об научных основах нормирования физиологических потребностей в энергии и в пищевых веществах для различных групп населения, которые служат теоретической базой для планирования производства и потребления пищевых продуктов; понятие о закономерностях процессов пищеварения, знание которых необходимо для понимания принципов составления рецептов блюд; знакомство с основами сбалансированного питания и пути его реализации, рекомендуемый ассортимент продуктов для различных групп населения, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов, а также особенностям питания людей пожилого возраста и детей, взрослого работоспособного населения с учетом возраста, характера труда и климатогеографических условий проживания; знакомство с теоретическими основами диетического питания, требования к ассортименту продуктов, способам их кулинарной обработки и значение современного состояние науки о питании.

4. Планируемые результаты обучения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач-ПК-12

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.т.н., доцент Сатцаева И.К.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Управление качеством и безопасность пищевой продукции»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Управление качеством и безопасность пищевой продукции» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01.01

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Законодательство РФ и нормирование в области качества и безопасности пищевых продуктов. Ветеринарные, фитосанитарные риски и санитарно-эпидемиологические угрозы безопасности пищевой продукции. Механизмы и организационные основы обеспечения продовольственной безопасности. Требования международных стандартов серии ИСО 9000 и ИСО 22000 при производстве и хранении пищевой продукции. Современные методы управления безопасностью пищевой продукции, основанные на принципах НАССР.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- 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-1).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология переработки и хранения тропических и субтропических плодов»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Технология переработки и хранения тропических и субтропических плодов» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04.01.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Особенности тропических и субтропических культур как объектов хранения и переработки. Цитрусовые: характеристика различных видов, страны-производители и поставщики плодов на российский рынок, химический состав и пищевая ценность цитрусовых. Товарная обработка, требования к качеству. Технологические режимы транспортировки, дозаривания и хранения цитрусовых. Технология охлаждения, замораживания и хранения цитрусовых плодов в охлажденном и замороженном виде. Производство соков из цитрусовых плодов, концентрирование соков методами вымораживания и выпаривания влаги. Технологии джемов, повидла, варенья и различных наполнителей из цитрусовых плодов. Бананы: характеристика различных видов, страны-производители и поставщики российский рынок. Химический состав и пищевая ценность бананов. Товарная обработка бананов и требования к их качеству. Технологические режимы транспортировки, дозаривания и хранения бананов. Производство мультисоков с использованием бананов, пульпы. Технологии теплового консервирования бананов и различных наполнителей на их основе. Гранаты: характеристика, химический состав и пищевая ценность плодов граната. Товарная обработка; требования к качеству. Технологические режимы транспортировки, хранения

и переработки плодов граната. Производство гранатового сока. Хурма: характеристика, химический состав и пищевая ценность. Страны-производители и поставщики на российский рынок. Товарная обработка, требования к качеству. Технологические режимы транспортировки, дозаривания и хранения плодов хурмы. Технология замораживания и хранения хурмы в замороженном состоянии. Авокадо, манго: характеристика, химический состав и пищевая ценность плодов. Страны-производители и поставщики плодов авокадо и манго на российский рынок. Товарная обработка, требования к качеству. Технологические режимы транспортировки, дозаривания и хранения плодов авокадо и манго. Технология сока из плодов манго. Ананасы: характеристика, химический состав и пищевая ценность, страны-производители и поставщики ананасов на российский рынок. Товарная обработка, требования к качеству. Технологические режимы транспортировки и хранения ананасов. Технология консервирования и производства ананасового сока и нектара. Киви, папайя, гуава, гранадилла и другие плоды: характеристика, химический состав и пищевая ценность, страны-производители и поставщики этих плодов на российский рынок. Товарная обработка, требования к качеству. Технологические режимы транспортировки и хранения указанных плодов. Технология холодильного и теплового консервирования этих плодов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология переработки и хранения растительного сырья при производстве детских травяных чаев»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Технология переработки и хранения растительного сырья при производстве детских травяных чаев» относится к дисциплинам Блока 1 вариативной части дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04.02.

2. Объем дисциплины: 3 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Введение. Виды растительного сырья для использования при производстве детских травяных чаев и чайных напитков. Трава душицы, тимьяна: общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, требования. Корни растительного сырья, общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, требования. Листья растительного сырья (березы, земляники, крапивы, малины, мяты перечной, облепихи, подорожника, смородины): общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, требования. Цветки растительного сырья (бузины, гибискуса, календулы, лаванды, липы, мальвы, ромашки): общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, требования. Плоды растительного сырья (брусники, аниса, тмина, фенхеля, черники, шиповника): общая характеристика, химический состав и пищевая ценность, требования. Обязательные требования к чаю и чайной продукции, обеспечивающие их безопасность для детей. Обязательные требования к процессам производства, хранения и перевозки чая и чайной продукции, обеспечивающие безопасность чая и чайной продукции. Требования к

упаковке и маркировке чая и чайной продукции. Порядок идентификации и правила и формы подтверждения соответствия чая и чайной продукции.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»

1. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» относится к дисциплинам «Факультативы» ФТД.01.

2. Объем дисциплины: 2 зачетные единицы.

3. Содержание дисциплины: Цели принятия технического регламента, объекты технического регулирования. Общие требования безопасности пищевой продукции. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции. Требования безопасности к тонизирующим напиткам. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления). Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации. Требования к маркировке пищевой продукции.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- 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-1).

5. Форма контроля: зачет

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. Место практики в структуре ОПОП.

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» вариативной части программы Б2.В.03 (П).

2. Объем практики: 6 зачетных единиц (216 часов).

3. Содержание практики: Изучение программы практики, получение методических материалов и индивидуального задания. Инструктаж по технике безопасности. Анализ и оценка применяемых способов производства основных видов продукции на предприятии, используемого технологического оборудования, режимов и параметров осуществления технологических процессов, используемых схем технохимического и микробиологического контроля производства. Выявление узких мест, несовершенства технологических приемов, способов, применяемого технологического оборудования. Анализ передовых технологий и способов оптимизации технологических процессов. Выбор стратегий и методов исследования проектных ситуаций, поиск новых идей, методов исследования структуры проблемы. Разработка рекомендаций по совершенствованию технологии производства на основе использования современных, инновационных приемов и способов переработки растительного сырья и получения готовой продукции, внедрения ресурсосберегающих технологий, создания систем управления качеством и безопасностью производимой продукции. Выполнение индивидуального задания. Систематизация собранных материалов. Заполнение дневника по практике. Оформление отчетных документов.

4. Планируемые результаты обучения по практике.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

общекультурные:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2):

профессиональные:

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

- способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

- 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-9);

- способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

- способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11).

5. Форма контроля: зачет с оценкой.

6. Разработчик: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

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-1);

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

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-9);

способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);