

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 29.11.2023 09:09:54

Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
и инженерии имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)
по направлению подготовки**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль)

«Технологии масложировой продукции»

заочная форма обучения

2023 год поступления

Саратов 2023

Аннотация дисциплины

«Методология науки о питании»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы, (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 123 ч., контактная работа – 12,2 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков освоения методологии научного познания в технологии масложировой индустрии.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Современное состояние и перспективы развития науки о пище и питании человека. Нутрициология и ее связь с другими науками. Содержание этапов исследовательского процесса. Научные методы исследования. Эмпирический и теоретический уровни научного исследования. Эффективность научных исследований.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач» (ОПК-5); профессиональных компетенций: «Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов масложировой индустрии» (ПК-1); «Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для

оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей» (ПК-2); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК-5.1.Проводит научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач;
- ОПК-5.2.Осуществляет производственные испытания научных разработок и их внедрение;
- ПК-1.1.Владеет методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства продуктов масложировой индустрии;
- ПК-2.1.Выполняет самостоятельно поставленные цели и задачи исследования, систематизирует и анализирует полученные результаты;
- ПК-2.2.Анализирует результаты исследования и оформляет научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи;
- ПК-4.1.Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции и практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Философские проблемы науки и техники»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 99,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования методов и форм научного мышления, обогащения практической профессиональной деятельности содержательностью теоретического материала.

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Генезис науки, процесс становления научного знания; Определение науки, ее специфика в изменяющемся способе жизнедеятельности человека; Классический, неклассический и постнеклассический периоды развития науки; Философия техники как форма рефлексии результатов научно-технического прогресса.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1); «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-1.1 – разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов;

- УК-1.2 – грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

- УК-5.1 – толерантно воспринимает конфессиональные, этнические и культурные различия, применяет этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий;

- УК-5.2 – применяет основы правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализирует исторические события, основываясь на принципах объективности и историзма.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Психология профессиональной карьеры и самомаркетинга»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся основ абстрактного мышления, анализа, синтеза, действий в нестандартных ситуациях, саморазвития, самореализации, использованию творческого потенциала.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Психология профессионального межличностного общения. Специалист и трудовой коллектив. Профессиональный авторитет и самоутверждение специалиста. Профессиональная адаптация специалиста. Стресс и личность специалиста. Профессиональный авторитет и самоутверждение специалиста. Стресс и личность специалиста. Профессиональная адаптация специалиста. Психология профессионального межличностного общения. Специалист и трудовой коллектив

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки» (УК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-6.1. Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

- УК-6.2. Планирует индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 курс.

Аннотация дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 91 ч., контактная работа – 8,2 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка использования современных коммуникативных технологий на иностранном языке в академической и профессиональной коммуникации.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: лексические единицы и грамматические конструкции, используемые в устной и письменной формах в ситуациях академического и профессионального взаимодействия (поиск и устройство на работу, деловые переговоры, переписка, особенности выбранной профессии, коммуникативные технологии, научные конференции и т.д.).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.1 – устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины

«Русский язык в деловой и научной коммуникации»

6. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы, 108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.

7. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере деловых и научных коммуникаций, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста, сформировать их коммуникативную компетентность, необходимую для применения научного знания, обмена информацией различного рода.

8. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

9. Структура дисциплины: Русский язык в научной коммуникации. Русский язык в деловой коммуникации.

10. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК 4.2: Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Стратегическое планирование производства»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки и реализации стратегических решений на основе углубленного анализа внешней и внутренней среды предприятия.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Содержание стратегического планирования производства. Стратегическое целеполагание. Стратегический анализ макросреды. Отраслевой анализ. Корпоративные стратегии. Деловые (бизнес) стратегии. Выбор и оценка стратегии. Реализация стратегии.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональной, профессиональной компетенций: «Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1); «Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений» (ОПК-3); «Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий на основе системного анализа проблемных ситуаций;

- ОПК-3.1 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов;

- ПК-8.2. Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины

«Современные биоресурсы, применяемые в масложировой индустрии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы, 108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по современным биоресурсам, применяемым в масложировой индустрии.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Новые подходы к подбору масличного сырья с учетом современных трендов пищевой отрасли Перспективные нетрадиционные масличные культуры для условий Среднего Поволжья. Редкие и перспективные масличные растения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); профессиональной компетенции «Способен 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-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК 3.1: Осуществляет организацию и руководство работой предприятий масложировой промышленности, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

- УК 3.2 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;

- ПК 3.1 Рассматривает научные аспекты в технологии масложировой продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли ;

- ПК 3.2 Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

6. Виды учебной работы: лекции и практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Управление проектами в масложировой индустрии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков составления долгосрочных планов при реализации проектов и их экономического обоснования.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Проектная деятельность. Администрирование проектной деятельности. Структура управления проектами. Многопроектное управление. Методика проектирования инноваций. Инновационные проекты. Оценка инновационного потенциала бизнеса.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия» (ОПК-1); «Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации» (ПК-7); «Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-2.1- Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

– УК-2.2 – Составляет долгосрочные планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

– ОПК-1.2 – Определяет конкурентоспособные концепции предприятия;

- ПК-7.1 - Организовывает выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, учитывая изменение потребительских предпочтений в отношении продукции масложировой промышленности;

- ПК-7.2 - Разрабатывает инновационные проекты в области производства продуктов питания из растительного сырья и обеспечивает условия для их реализации;

- ПК-8.2 - Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины

«Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часов, из них: самостоятельная работа – 121 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.) контроль – 8,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: интеллектуальная собственность; оформление объектов промышленной собственности; использование объектов интеллектуальной собственности и международная охрана.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных компетенций: «Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); «Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач» (ОПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК – 3.1 Разрабатывает новые конкурентоспособные концепции, используя интеллектуальный потенциал;

- ОПК – 5.2 Осуществляет производственные испытания научных разработок и их внедрение.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс.

Аннотация дисциплины
«Высокотехнологичное оборудование для масложировой индустрии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 115 ч., контактная работа – 20,2 ч. (аудиторная работа – 10ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации высокотехнологического оборудования для пищевой промышленности.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Устройство высокотехнологического оборудования. Методы расчета высокотехнологического оборудования Оптимальные и рациональные технологические режимы высокотехнологического оборудования для пищевой промышленности. Прогрессивные методы эксплуатации высокотехнологического оборудования.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-4.2 – Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности

6. Виды учебной работы: лекционные, лабораторные и практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс

Аннотация дисциплины
«Бережливое производство в масложировой индустрии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения методов и инструментов бережливого производства при производстве безопасной пищевой продукции.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Концепция бережливого производства; Методы и инструменты бережливого производства; Нормативная база бережливого производства; Система менеджмента бережливого производства

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-5.1. Предлагает ресурсосберегающие технологии производства масложировой продукции из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины
«Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения основных принципов ХАССП при производстве безопасной пищевой продукции.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Анализ основных рисков; Определение критических контрольных точек; Разработка системы мониторинга критических контрольных точек; Определение корректирующих действий критических контрольных точек; Разработка процедуры верификации; Разработка документации

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-2.2. Рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Химия жиров»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о составе, строении и свойствах липидов, их изменениях в ходе технологической обработки, взаимосвязи структуры и свойств липидов с другими пищевыми веществами и их влиянии на свойства и пищевую ценность продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре программы аспирантуры: обязательная дисциплина образовательного компонента.

4. Структура дисциплины: классификация липидов; показатели состава и качества липидов; основные химические процессы, протекающие при переработке жиров; применение жиров в пищевых технологиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** состав, строение и свойства липидов, их изменения в ходе технологической обработки, взаимосвязь структуры и свойств липидов с другими пищевыми веществами и их влиянии на свойства и пищевую ценность продуктов питания;

- **уметь:** применять основные принципы сбалансированности продуктов по содержанию липидов при проектировании продуктов функционального и специализированного назначения; оценивать нормы физиологических потребностей в липидах; проводить оценку биологической ценности липидной составляющей многокомпонентного продукта функционального и специализированного назначения;

- **владеть:** навыками проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на основе принципов пищевой комбинаторики и нутрициологии.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные работы и практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Биоконверсия растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них самостоятельная работа – 85 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.

2. Цель изучения дисциплины: изучение сырья и методов биоконверсии с использованием ферментов и микробной биоконверсии, а также пищевых продуктов, полученных в результате биоконверсии.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Традиционное растительное сырье. Генетически модифицированное растительное сырье. Биоконверсия с использованием ферментов. Микробная биоконверсия. Применение биоконверсии растительного сырья в пищевых производствах.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК 1.3 – использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья;

– ПК 4.1 - использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 2 год

Аннотация дисциплины

«Инновации в сфере технологии переработки эфиромасличного и масличного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 98 ч., контактная работа – 10 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний, практических умений и навыков (в соответствии с формируемыми компетенциями) по инновационным технология переработки эфиромасличных и масличных культур, способам получения продукции функционального назначения с улучшенными показателями жирowych кислот

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Передовые технологии переработки эфиромасличного сырья. Комплексная переработка масличного сырья и производство продукции функционального назначения с улучшенными показателями жирowych кислот. Инновационные технологии глубокой переработки эфиромасличного и масличного сырья .

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-8.1 – Использует углубленные знания в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства масложировой продукции по основным направлениям деятельности.

6. Виды учебной работы: лекционные и лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс

Аннотация дисциплины «Безотходные технологии масложирового производства»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 59,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов профессиональных знаний; освоение технологических процессов безотходного производства масложирового производства; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки масложирового сырья

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Современные представления о мало- и безотходных технологиях Классификация отходов масложировой индустрии. Действующие технологии переработки масложирового сырья и основные направления их совершенствования.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации» (ПК-7); «Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-4.2 – Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-7.2 – Разрабатывает инновационные проекты в области производства продуктов питания из растительного сырья и обеспечивает условия для их реализации

– ПК-8.1 – Использует углубленные знания в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства масложировой продукции по основным направлениям деятельности.

6. Виды учебной работы: лекционные и лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс

Аннотация дисциплины

«Современные приоритеты развития технологии жиров, эфирных масел»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков реализации современных технологий в масложировом производстве.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Современные тенденции развития производства жиров, эфирных масел. Инновационная деятельность в масложировой промышленности. Векторы развития технического оснащения производств жиров и эфирных масел из растительного сырья.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен 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-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5); «Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач» (ПК-8)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии масложировой продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-4.2 – Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1 – Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда;

– ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

– ПК-8.1 – Использует углубленные знания в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства масложировой продукции по основным направлениям деятельности;

6. Виды учебной работы: лекционные и лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс

Аннотация дисциплины
«Биотехнологические процессы в производстве масложировой продукции на основе растительного сырья»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование практических навыков в технологии производства масложировой продукции на основе растительного сырья.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: Производство масложировых продуктов, Извлечение масла. Рафинация масел. Производство маргарина и маргариновой продукции. Технологические основы масложирового и маргаринового производств.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.2 – управляет биотехнологическими процессами при производстве масложировой продукции из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лабораторные и практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 год.

Аннотация дисциплины*

«Современные системы измерения параметров технологических процессов производства масложировой продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч. контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов навыков проектирования автоматизированных систем управления технологическими процессами на базе современных систем измерения параметров технологических процессов.

3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина по выбору вариативной части Блока 1.

4. Структура дисциплины: автоматизированные системы управления технологическими процессами, средства измерения, контроля и регулирования технологических переменных на базе микропроцессорных блоков МПР-51, ТРМ-202, современные системы измерения, состава и физико-химических свойств веществ.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у студентов общепрофессиональной компетенции: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.3 применяет автоматизированные системы управления технологическими процессами на базе современных систем измерения параметров технологических процессов.

6. Виды учебной работы: практические занятия / лабораторные занятия

7. Формы контроля: зачет – 2 курс

Аннотация дисциплины
«Микроингредиенты для производства масложировой продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: приобретение обучающимися систематизированных знаний научных основ, практических навыков и умений, в области получения и применения натуральных биологически активных веществ, обладающих комплексом положительных свойств направленного действия для производства масложировой продукции, формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Современные подходы обеспечения качества масложировой продукции. Функциональная роль физиологических и функциональных ингредиентов и использование в питании. Ингредиенты для улучшения (изменения) сенсорных свойств, масложировой продукции. Ингредиенты для сохранения продуктов. Свойства ингредиентов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности.

6. Виды учебной работы: лекционные, лабораторные и практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курса

Аннотация дисциплины
«Инновационные технологии и процессы для производства высококачественных растительных масел»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических и практических знаний об инновационных технологиях производства высококачественных растительных масел, изучение классификации и видового разнообразия растительных масел; изучение инновационных технологических операций по производству растительных масел.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Высококачественные растительные масла Проектирования инновационных технологических процессов производства. Реализация инновационного технологического процесса при производстве высококачественных растительных масел.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции «Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-4); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «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, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.2 – Применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства масложировой продукции

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-4.2 – Использует высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-6.1 – Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе физико-химических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья.

6. Виды учебной работы: лекционные, лабораторные и практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 курс

Аннотация дисциплины
«Особенности переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,7 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование знаний имеющихся технологий производства эфирного масла из разных видов эфиромасличного сырья; изучение методов подбора и расчета основного технологического оборудования по переработке эфиромасличных культур; подбор и обоснование малоотходных и безотходных технологий переработки эфирных культур и масел.

3. Место дисциплины в структуре программы аспирантуры: Часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

4. Структура дисциплины: технологии переработки эфиромасличного сырья в различных регионах мира.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК - 5.2: Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Цифровые технологии в масложировой индустрии»

1. **Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,6 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. **Цель изучения дисциплины:** формирование навыков решения типовых задач профессиональной деятельности с использованием перспективных цифровых и информационно-коммуникационных технологий.

3. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть Блока 1, формируемая участниками образовательных отношений.

4. **Структура дисциплины:** Системный подход как основа современных цифровых технологий разработки концепций, стратегий, инновационной политики и компьютерного моделирования. Цифровые технологии принятия оптимальных решений в сфере масложировой индустрии. Основные угрозы и принципы обеспечения кибербезопасности цифровых и информационно-коммуникационных технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

5. Требования к результатам дисциплины.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия» (ОПК-1); «способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК-1.2 – определяет конкурентоспособные концепции предприятия;
- ПК-5.2 – разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда.

6. **Виды учебной работы:** лабораторные, практические занятия

7. **Формы контроля:** зачет – 1 курс

Аннотация дисциплины

«Интенсивные гибриды и технологии производства масличного сырья»

6. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы, 108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 83 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по интенсивным гибридам и технологиям производства масличного сырья.

7. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: обязательная часть Блока 1.

8. Структура дисциплины: Требования производства при подборе масличного сырья. Интенсивные технологии возделывания подсолнечника: агротехника, севооборот, семена, требования к удобрениям, уборка.

9. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенции: «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4). Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.1.- использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

- ПК-8.1.- использует углубленные знания в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства масложировой продукции по основным направлениям деятельности

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные и практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 курс.

Аннотация дисциплины «Методы идентификации и экспертизы масложировой продукции»

2. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 121 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области оценки пищевых жиров и масел, их качества, соблюдения условий хранения и умения их идентифицировать.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Пищевая ценность, состав и свойства жиров и масел, их изменения в процессе хранения и при промышленной переработке. Средства идентификации. Виды фальсификации масложировой продукции.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «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, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.3 – Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья.

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-6.2 – Организует эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний

6. Виды учебной работы: лекционные, лабораторные и практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс

Аннотация дисциплины
«Современные методы исследования свойств сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий»

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 121 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: получение обучающимися систематизированных знаний научных основ в области исследования свойств сырья и продуктов питания, формирование практических навыков и умений, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Современные подходы в исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания. Отбор и подготовка проб. Измерительные методы исследований. Прикладное использование химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции. Сенсорные, или органолептические, методы оценки качества.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «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, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.3 – Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья.

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-6.2 – Организует эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний

6. Виды учебной работы: лекционные, лабораторные и практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 курс

Аннотация дисциплины
«Документооборот и нормирование деятельности при производстве масложировой продукции»

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в работе с нормативными документами, регулирующими деятельность по производству и организации выпуска продукции на предприятиях отрасли.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Документирование управленческой деятельности и разработка нормативной документации на новую продукцию. Документооборот и нормирование производственных процессов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.1 – Осуществляет делопроизводство, разрабатывает требования к нормированию деятельности на масложировом предприятии.

6. Виды учебной работы: лекционные и практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс

Аннотация дисциплины

«Делопроизводство на предприятиях по производству масложировой продукции»

5. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков по работе с нормативными документами и организации делопроизводства на предприятиях отрасли.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1.

4. Структура дисциплины: Правила документооборота. Кадровое делопроизводство. Коммерциализация и защита интеллектуальной собственности разрабатываемой продукции. Внутрипроизводственный документооборот.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.1 – Осуществляет делопроизводство, разрабатывает требования к нормированию деятельности на масложировом предприятии.

6. Виды учебной работы: лекционные и практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Технология переработки эфиромасличных культур»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в подборе технологических схем и организации производственного процесса. Научить обосновано подходить к выбору технологического оборудования, обеспечивающего минимальные потери в производстве, повышения выходов готовой продукции.

3. Место дисциплины в структуре программы аспирантуры: Часть, формируемой участниками образовательных отношений ФГД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: технологии переработки эфиромасличного сырья, подбор технологических схем и организации производственного процесса, выбору технологического оборудования.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК – 4.1: Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация дисциплины «Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в подборе энергосберегающего оборудования и организации производственного процесса. Научить обосновано подходить к выбору технологического оборудования, обеспечивающего минимальные потери в производстве, повышения выходов готовой продукции.

3. Место дисциплины в структуре программы магистратуры: Часть, формируемой участниками образовательных отношений ФТД. Факультативные дисциплины.

4. Структура дисциплины: энергосберегающее оборудование масложировых предприятий, подбор технологических схем и организации производственного процесса, выбору технологического оборудования.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК – 4.1: Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 курс.