Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>История России</u>

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов систематизированных знаний о закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, историческом своеобразии России, её месте в мировом сообществе цивилизаций; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Основные разделы:
Раздел 1. Вводная часть.
Раздел 2. Особенности развития древнерусской государственности с IX до конца XIII вв.
Раздел 3. Образование и особенности развития Московской государственности (середина XIII – конец XVII вв.)
Раздел 4. Особенности развития Российской империи в XVIII – начале XX вв.
Раздел 5. Становление и развитие советской государственности в довоенный период (1917 -1941 гг.).
Раздел 6. Вторая мировая и Великая Отечественная война
Раздел 7. СССР в 1945-1991 гг.
Раздел 8. Современная Россия в 1991-2020-х гг.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.1. Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Философия

Формирование общекультурных и профессиональных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, ведения дискуссии, организации индивидуальной и коллективной деятельности.

Основные разделы:

1. Историко-философское введение.
2. Онтология и теория познания.
3. Философия и методология науки.
4. Антропология и социальная философия

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
	$УК_1$-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	$УК_1$-1.3. Применяет системный подход для решения поставленных задач
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.2. Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык

Основной целью учебной дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:

1. Учебно-познавательная сфера общения
2. Академическая и деловая сферы коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами
	$УК_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции
	$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Деловая коммуникация на русском языке

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов языковой, коммуникативно-речевой и этико-речевой компетенций, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в деловой сфере общения.

Основные разделы:

I. Основы деловой коммуникации.

II. Устная деловая коммуникация и критерии её эффективности.

III. Письменная деловая коммуникация и критерии её эффективности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	$УК_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	$УК_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)
	$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение

Цель изучения дисциплины: Знакомство обучающихся с государством и правом как институтами социального управления и социального регулирования, формирование представлений об отраслях российского права, а также формирование навыков использования юридических средств в практической деятельности.

Основные разделы:
Общие представления о государстве
Общие представления о праве
Современное российское государство. Основы отраслей права
Экстремизм, терроризм, коррупция: общие представления и противодействие

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	$УК_{11}$-11.1. Понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности;
	$УК_{11}$-11.2 Понимает негативные последствия коррупции, демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, способен противодействовать ей в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Проектная деятельность

Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у учащихся навыков анализа проектных инициатив, моделирования проектов, анализа участников проектов и построения коммуникаций в рамках правового поля и исходя из ресурсных ограничений.

В курсе изучаются теоретические основы проектной деятельности и отрабатывается практическое применение основных инструментов управления проектами.

Основные разделы:

1. Проектная деятельность в организациях
2. Предварительный анализ проектной инициативы
3. Структурная декомпозиция работ
4. Сетевое и календарное планирование;
5. Ресурсы и бюджет проекта
6. Оценка затрат и выгод
7. Управление рисками проекта
8. Человеческие ресурсы в проекте
9. Реализация и завершение проекта.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
	$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	$УК_2$–2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технологии личностного роста и социальных взаимодействий

Программа направлена на овладение бакалаврами знаний о современных технологиях личностного роста и социальных взаимодействий, что является одной из важных составляющих готовности к профессиональной деятельности. Личностное, профессиональное развитие и умение взаимодействовать с людьми в обществе взаимосвязаны, потому что профессиональный и карьерный рост человека основывается на целях, которые он перед собой ставит, мотивах, степени его самоопределения, развитии способностей в основных сферах жизнедеятельности, высокой социальной активности, коммуникативных навыков, делового имиджа, образа жизни и т.д.

Задачами изучения дисциплины являются:

1. Формирование представлений о траекториях личностного роста, условиях успешности социальных взаимодействий, психологии профессионально-личностного саморазвития;
2. Овладение навыком анализа и планирования собственного личностного и профессионального совершенствования;
3. Развитие мотивации непрерывного профессионального самосовершенствования.

Основные разделы:

1. Психология личности и технологии личностного роста
2. Основы эффективных социальных взаимодействий и коммуникаций
3. Профессиональное становление и саморазвитие личности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества
	$УК_3$-3.2. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей
	$УК_3$-3.3. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время
	$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах $УК_9$-9.2. Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья $УК_9$-9.3. Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономическая культура и финансовая грамотность

Цель изучения дисциплины: формирование экономического образа мышления и развитие способности принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

Основные разделы:

1. Базовые концепции экономической культуры и финансовой грамотности. Место индивида в экономической системе.
2. Жизненный цикл индивида и личное финансовое планирование.
3. Финансовые инструменты достижения целей.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	$УК_{10}$-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.
	$УК_{10}$-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний о современных информационных технологиях, тенденциях их развития и конкретных реализациях, а также овладение практическими навыками использования информационных технологий в пищевой индустрии.

Основные разделы:

1. Информационные процессы и технологии
2. Инструментарий информационных технологий
3. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия по переработке растительного сырья
	$ОПК_1$-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка пищевой-индустрии, в том числе в области электронной торговли
	$ОПК_1$-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Математика

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и развитие практических навыков в области изучения и применения классических математических моделей и методов, осуществления математической обработки данных, полученных в ходе разработки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Основные разделы:

1. Линейная алгебра.
2. Векторная алгебра и аналитическая геометрия.
3. Введение в математический анализ.
4. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.
5. Функции нескольких переменных.
6. Интегральное исчисление функции одной переменной.
7. Теория вероятностей и математическая статистика.
8. Элементы линейного программирования

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	$ОПК_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Физика</u>

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представления о физической картине мира и навыков использования основных законов физики в профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Механика
2. Молекулярная физика и термодинамика
3. Электричество и магнетизм
4. Оптика и атомная физика

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Общая и аналитическая химия

Цель изучения дисциплины: подготовка инженеров-технологов, владеющих теоретическими основами и практическими навыками современных химических методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

Основные разделы:

1. Предмет, задачи, значение аналитической химии. Качественный анализ.
2. Количественный анализ. Гравиметрия.
3. Количественный анализ. Титриметрические методы.
4. Методы редоксиметрии (окислительно-восстановительного титрования).

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общие профессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая и коллоидная химия

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о фундаментальных законах и взаимосвязи физических и химических явлений, о базовых закономерностях и методах исследования поведения простых и сложных дисперсных систем в зависимости от конкретных условий. Данный комплекс знаний и навыков необходим для решения широкого круга научных и технических проблем при производстве продукции питания, в том числе для разработки и экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Основные разделы:

1. Агрегатные состояния веществ с точки зрения физической и коллоидной химии.
2. Основы химической термодинамики.
3. Химические и фазовые равновесия.
4. Растворы электролитов и неэлектролитов.
5. Электрохимические процессы.
6. Химическая кинетика и катализ
7. Поверхностные явления и адсорбция
8. Дисперсные системы: коллоидные, микрогетерогенные и грубодисперсные системы.
9. Свойства растворов высокомолекулярных веществ

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общие профессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Органическая химия и основы биохимии

Цель изучения дисциплины: сформировать представления об основных группах органических соединений, общих законах их превращений, свойствах, установлении их структуры и путях использования, приобретение необходимого уровня практических навыков для успешного освоения последующих дисциплин и использования в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:
- Теоретические положения и общие вопросы органической химии.
- Углеводороды.
- Функциональные производные углеводородов.
- Основы биохимии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экология и безотходные технологии в хлебопекарном и кондитерском производствах

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов представления о взаимосвязях между живыми организмами и средой их обитания, понимание непрерывности и взаимообусловленности природы и человека, владение базовыми знаниями в разделах экологической безопасности и организации безотходных технологий в хлебопекарном и кондитерском производстве.

Основные разделы:
- Фундаментальные основы экологии.
- Глобальные проблемы биосферы. Экология человека.
- Экологическая безопасность предприятий хлебопекарного и кондитерского производства. Безотходное производство.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Микробиология пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с современными научными знаниями о природе микроорганизмов их биологических свойств и роли в жизни человеческого общества. Изучение основ микробиологии необходимо для обоснования и разработки оптимальных режимов обработки и хранения хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделия и профилактики пищевых заболеваний.

Основные разделы:

1. Основы общей микробиологии.
2. Морфология и физиология микроорганизмов.
3. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
5. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль безопасности и качества.
6. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.2. Владеет методиками контроля и управления качеством готовой

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Инженерная и компьютерная графика

Цель изучения дисциплины: Инженерная и компьютерная графика, включающая в себя элементы начертательной геометрии, машиностроительного и строительного черчения, является одной из дисциплин, составляющих основу знаний будущих специалистов. Целями изучения дисциплины является: развитие у студентов способности к пространственному мышлению, получение теоретических основ построения чертежей и чтение технической документации; научить студентов выполнять планы зданий (цехов, складов, хранилищ); сформировать знания студентов о приемах создания строительных чертежей в КОМПАС.

Основные разделы:

1. Начертательная геометрия
2. Инженерная графика
3. Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей
4. Создание чертежа плана здания в системе КОМПАС.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Электротехника и электроника

Цель изучения дисциплины: Целью изучения данной дисциплины является овладение законами электрических цепей, освоение методов расчета, получения навыков, как по изучению и подбору электрооборудования, так и по его безопасной эксплуатации в составе технологического и торгового оборудования, умение читать принципиальные электрические схемы.

Основные разделы:

1. Электрические и магнитные цепи, основы электротехники.
2. Электрические цепи постоянного тока.
3. Электромагнитная индукция.
4. Электрические цепи переменного тока.
5. Электрические измерения.
6. Электроника.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Тепло- и хладотехника

Цель изучения дисциплины: формирование знаний и практических навыков по получению, преобразованию, передаче и использовании тепловой энергии, а также правильный выбор и эксплуатация теплотехнического оборудования с максимальной экономией теплоэнергетических ресурсов и материалов, интенсификация технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности, а также в области холодильной технологической обработки продуктов растительного происхождения.

Основные разделы:

1. Техническая термодинамика. Первый и второй законы термодинамики. Термодинамические процессы.
2. Влажный воздух. Теория теплообмена.
3. Современная промышленная теплотехника.
4. Холодильные машины и хладогенты.
5. Основные вопросы теории охлаждения и замораживания.
6. Современные холодильные и морозильные установки.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
	$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой индустрии

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная механика

Цель изучения дисциплины: Современное предприятие общественного питания представляет собой сложное производство с различными технологическими процессами, выполнение которых приводит к получению качественной продукции. Современная техника ставит перед инженерами множество задач, решение которых связано с исследованием так называемого механического движения и механического взаимодействия материальных тел. Поэтому курс дисциплины «Механика» преследует следующие цели:

- рассмотреть общие понятия, законы и методы механики;
- изучить условия равновесия сил, приложенных к твердому телу;
- ознакомиться с существующими методами расчета элементов сооружений и машин на прочность, жесткость и устойчивость;
- научить выполнять необходимые расчеты;
- научить решать вопросы, связанные с выбором материалов и наиболее технологических форм деталей;
- научить решать вопросы сборки и разборки отдельных сборочных единиц и технологических машин в целом.

Основные разделы:

1. Теоретическая механика.
2. Сопротивление материалов.
3. Детали машин и механизмов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Процессы и аппараты пищевых производств

Цель изучения дисциплины: Приобретение и усвоение студентами знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических условий, методов подбора и эксплуатации технологического оборудования технологии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а так же в практической подготовке студентов к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Основные разделы:

1. Основные положения и научные основы дисциплины
2. Механические и гидромеханические процессы
3. Тепловые процессы
4. Массообменные процессы

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1.Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в предприятиях пищевой индустрии
	$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой индустрии
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	$ОПК_5$-5.1. Владеет методиками расчета эффективности работы технологического оборудования

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основные разделы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2. Человек и техносфера. Виды и условия трудовой деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.
3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов.
4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов.
5. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
6. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.
7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.1. Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.
	$УК_8$-8.2. Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
	$УК_8$-8.3. Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Цель изучения дисциплины: получение знаний о видах опасных факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, формирование практических навыков выбора способов снижения влияния опасных факторов или их полного устранения при технологическом процессе производства продуктов питания с целью предотвращения вредного воздействия на организм человека опасных факторов.

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека.
3. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами и предотвращение вредного воздействия биологических факторов.
4. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами химического происхождения и предотвращение вредного воздействия химических факторов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК$_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Техническое регулирование и метрология в пищевой индустрии

Цель изучения дисциплины: формирования у обучающегося общекультурных и профессиональных компетенций, направленных на овладение теоретическими знаниями в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях.

Основные разделы:

1. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия
2. Стандартизация
3. Метрология
4. Оценка и подтверждение соответствия

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.4. Разрабатывает технологические регламенты и стандарты предприятия

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физико-химические основы хлебопекарного и кондитерского производства

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции, направленной на способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основные разделы:

1. Кондитерские массы.
2. Качество хлебобулочных изделий.
3. Физико-химические свойства структурных компонентов основного сырья.
4. Вода и ее роль в физико-химических превращениях компонентов полуфабрикатов хлебопекарного производства.
5. Физико-химические свойства муки.
6. Физико-химические процессы, протекающие в полуфабрикатах хлебопекарного производства.
7. Физико-химические процессы, протекающие при выпечке хлебобулочных изделий.
8. Физико-химические процессы, протекающие при хранении хлебобулочных изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2.Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика предприятий пищевых производств

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, ориентированные на повышение эффективности деятельности за счет внедрения новых технологических решений

Основные разделы:

1. Предприятие как хозяйствующий субъект
2. Основные фонды предприятий пищевой промышленности и эффективность их использования
3. Оборотные средства предприятий пищевой промышленности и эффективность их использования
4. Трудовые ресурсы и оплата труда
5. Издержки производства и расчет себестоимости на предприятиях пищевой промышленности
6. Формирование финансовых результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	$ОПК_5$-5.2. Способен рассчитать экономическую эффективность от внедрения новых технологических решений

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология хлеба и хлебобулочных изделий

Цель изучения дисциплины: в формировании и усвоении студентами знаний о технологии хлеба и хлебобулочных изделий. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Введение. Анализ состояния и перспективы развития хлебопекарнойотрасли
2. Сырье, применяемое при производстве хлеба. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство.
3. Роль основного и дополнительного сырья при производстве хлебобулочных изделий
4. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий.
5. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки
6. Способы производства хлеба из пшеничной муки
7. Способы производства хлеба из ржаной муки
8. Выпечка хлеба и процессы, происходящие при выпечке
9. Хранение хлеба. Процессы, происходящие при хранении хлеба
10. Выход хлеба и ассортимент хлебобулочных изделий

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии и организации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ОПК_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

растительного сырья.	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология мучных кондитерских изделий

Цель изучения дисциплины: является получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, сроках и условиях хранения мучных кондитерских изделий.

Основные разделы:

1. Введение. Цель и задачи изучения дисциплины Технология мучных кондитерских изделий
2. Сырье для производства кондитерских изделий. Производство сиропов и их хранение
3. Замес, премиксы, основы тестообразования, классификация структуры теста
4. Производство выпечных и отделочных полуфабрикатов
5. Производство сахарного, затяжного и сдобного печенья
6. Производство крекера и галет
7. Производство тортов и пирожных
8. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки
9. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.
10. Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии и организации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ОПК_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

растительного сырья.	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация производства на хлебопекарных и кондитерских предприятиях

Цель изучения дисциплины: формирование у будущих специалистов профессиональных компетенций, связанных со способностью организации производства на хлебопекарных и кондитерских предприятиях и эффективной работы трудового коллектива, а также приобретение практических навыков и умений в соответствующей производственной отрасли.

Основные разделы:

1. Характеристика предприятий хлебопекарных и кондитерских производств.
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
3. Структура производства
4. Оперативное планирование работы производства
5. Организация работы производственных цехов и вспомогательных производственных помещений
6. Организация труда персонала на производстве

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии и организации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ОПК_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. - Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-3. - Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях оптимизации технологического процесса производства
	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий хлебобулочных

Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области санитарно-эпидемиологического законодательства и навыков использования, установленных санитарно-эпидемиологических норм к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, направленных на предотвращение вредного воздействия на организм человека факторов среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) при оказании услуг обеспечения населения хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Основные разделы:

1. Основные факторы окружающей среды (биологические, химические, физические) и их влияние на здоровье человека. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, благоустройству, проектированию, строительству и содержанию организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и с кремом)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка
3. Санитарно-эпидемиологические требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции
4. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделия
5. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.
6. Санитарно-эпидемиологический надзор

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
	$ОПК_4$-4.4. Разрабатывает технологические регламенты и стандарты предприятия
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	$ПК_6$-6.2. Разрабатывает и внедряет системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая культура и спорт

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности, основ ведения здорового образа жизни, обеспечение качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к будущей социальной, образовательной, физкультурно-спортивной деятельности.

Основные разделы:
1. Теоретический раздел
2. Методико-практический раздел

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.
	$УК_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная физическая культура и спорт

Целью физического воспитания студентов является формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль и образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом для поддерживания на должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы.

1. Учебно-тренировочный раздел
2. Контрольный раздел (тестирование физической подготовленности, в том числе по нормативам ВФСК ГТО)
3. Подготовка к сдаче контрольных нормативов (самостоятельная работа)

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.
	$УК_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности

Цели изучения дисциплины: формирование компетенций «Green Skills» у студентов, в интересах устойчивого развития, декарбонизации различных отраслей экономики Российской Федерации и ее адаптации к климатическим изменениям; подготовка квалифицированных кадров, готовых к восприятию и внедрению принципов ESG в рамках своей профессиональной деятельности, а также за её пределами.

Развитие зеленых навыков у студентов позволит предложить работодателям широкий спектр новых возможностей по решению отраслевых задач, необходимых для перехода к экономике с нулевым выбросом углерода, а также по оценке соответствия деятельности юридических лиц критериям ESG, выявлению участия контрагентов в гринвошинге и пр.

Основные разделы:

1. Устойчивое развитие: поиск компромиссов
2. Зеленые компетенции в различных сферах жизни и профессиональной деятельности
3. Сценарии, в которых человечество проигрывает борьбу за благополучное будущее

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общеуниверситетские компетенции (ОУК)	
ОУК-1. Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки соблюдения принципов ESC; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.	$ОУК_1$-1.1. Понимает необходимость внедрения инновационных решений, способствующих переходу к низкоуглеродной экономике и борьбе с климатическими изменениями
	$ОУК_1$-1.2. Использует в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии, позволяющие оценивать соблюдение принципов ESG
	$ОУК_1$-1.3. Применяет в профессиональной деятельности знания для конструктивных действий в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы российской государственности»

Основной целью изучения дисциплины «Основы российской государственности» является формирование системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием своей принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Основные разделы:

Раздел 1. Что такое Россия

Раздел 2. Российское государство-цивилизация

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Раздел 4. Политическое устройство России

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.3. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.
	$УК_5$-5.4 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
	$УК_5$-5.5 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.
	$УК_5$-5.6 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Введение в профессиональную деятельность

Цель изучения дисциплины: расширение общей и становление первоначальных основ профессиональной культуры студентов; углубление профессиональной ориентации, мотивов и личностного сознания сделанного ими выбора профессии, путем овладения целостным представлением о сущности, творческом характере, специфике, месте и роли деятельности по своей профессии в жизни обществ; обеспечение установки на профессионально-личностное развитие, саморазвитие, самоопределение самовоспитание студентов с учетом их индивидуальных особенностей; овладение основами учебной деятельности в вузе и адаптацию к условиям вузовской жизни.

Основные разделы:

1. Основы организации учебного процесса в вузе.
2. Профессиональные стандарты в области производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Основы технологии хлебопекарного и кондитерского производства.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Биотехнологические основы хлебопекарного производства

Цель изучения дисциплины: овладение теоретическими знаниями в области биотехнологических процессов хлебопекарного производства, основанных на биохимических и микробиологических процессах созревания полуфабрикатов, а также на достижениях в области молекулярной биологии, генной инженерии и генетики, приобретение практических навыков работы с с биотехнологическими системами в хлебопекарном производстве, развитие способностей к самостоятельному решению задач по оптимизации их работы на основе полученных теоретических знаний. Освоение дисциплины направленно на приобретение знаний о биотехнологических процессов, протекающих при приготовлении хлеба, современных методах оценки биотехнологических свойств сырья, методах регулирования биотехнологических свойств сырья и качества хлеба.

Основные разделы:

1. Роль биотехнологических процессов в производстве хлеба
2. Основные биохимические и микробиологические процессы хлебопекарного производства. Виды брожения в хлебопекарных полуфабрикатах
3. Биотехнологические свойства хлебопекарных дрожжей
4. Биотехнологические процессы при брожении пшеничных полуфабрикатов
5. Пшеничные закваски.
6. Биотехнологические процессы при приготовлении ржаных и ржано-пшеничных полуфабрикатов
7. Интенсификация процессов тестоприготовления на основе ферментных препаратов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стандартизация и контроль качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций, связанных с применением комплекса знаний, практических умений и навыков в области стандартизации и контроля качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий – освоение методов и программ стандартизации и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции, рационализации технологического процесса и повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основные разделы:

5. Отечественная и международная системы стандартизации, виды стандартов и НТД в хлебопекарном и кондитерском производстве.
6. Производственный контроль качества основного и дополнительного сырья на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.
7. Контроль качества полуфабрикатов и технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
8. Контроль качества готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.
9. Планирование, обеспечение и управление качеством технологических процессов и готовой продукции как основа повышения эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4 Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2 Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	$ПК_6$-6.1 Разрабатывает и внедряет систему управления качеством производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы патентоведения

Целью освоения курса «Основы патентоведения» состоит в выработке у студентов комплексной системы знаний о правовом механизме регулирования результатов творческого труда в области науки, литературы и искусства. Дисциплина предусматривает изучение не только российского права, но и отдельных аспектов международного и зарубежного права, регулирующего интеллектуальную собственность.

Основные разделы:

1. Интеллектуальная собственность. Понятие интеллектуальной собственности. Основные понятия объектов технического решения в изобретательстве (сущность изобретения, объект изобретения; ноу-хау; полезная модель; промышленный образец, товарные знаки). Алгоритмы, программы для ЭВМ и базы данных, топологии интегральных микросхем
2. Виды охраны интеллектуальной собственности. Формы защиты интеллектуальной Патентно-информационный поиск. Цели проведения патентного поиска. Типы поиска информации. Источники патентной информации. Составление регламента поиска информации: определение предмета поиска, стран поиска информации, глубины поиска, объекта изобретения, классификационных рубрик. Методы анализа информации при проведении патентных исследований.
3. Информационное содержание материалов при составлении и оформлении заявки на изобретение. Требования единства изобретения. Состав заявки. Описание изобретения. Структура описания. Название изобретения. Область техники, к которой относится изобретение. Уровень техники. Сущность изобретения и особенности объектов изобретения. Формула изобретения.
4. Авторское право и его объекты. Источники правового регулирования интеллектуальной собственности. Источники правового регулирований промышленной собственности. Форма защиты авторских прав: авторское свидетельство, патент, лицензия. Патентное право и системы патентования. О правовой охране программ ЭВМ и баз данных. Авторы и правообладатели: их права и взаимоотношения. Нарушение и защита прав на программы для ЭВМ и баз данных.
5. Электронная библиотечная система (ЭБС) России и зарубежных стран: понятие, основы поиска. Использование служб Интернета в научно-исследовательской работе. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) как основной раздел научной электронной библиотеки (НЭБ)
6. Диссертация как результат научной работы. Требования к выполнению диссертационного исследования. Подготовка рукописи и оформление работы – требования к техническому оформлению, структура, оформление цифрового и иллюстративного материала, список литературы. Подготовка к защите диссертации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Охрана труда хлебопекарных и кондитерских предприятий

Целью преподавания дисциплины является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации охраны труда на хлебопекарных и кондитерских предприятиях, по выявлению опасных и вредных производственных факторов на производстве, выработке и контролированию навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Основные разделы:
1. Основные законодательные положения и организация охраны труда;
2. Производственная санитария и гигиена труда;
3. Требование безопасности к технологическим производствам;
4. Пожарная безопасность.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.3. Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Товароведение и экспертиза пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: формирование целостного представления в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, в сфере тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации, формирование навыков проведения оценки качества товаров.

Основные разделы:

1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.
2. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.
3. Товароведение плодоовощных товаров.
4. Товароведение вкусовых товаров.
5. Товароведение пищевых жиров.
6. Товароведение молочных товаров.
7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.
8. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология сахаристых кондитерских изделий и шоколада

Цель изучения дисциплины: является изучение технологии производства различных видовсахаристых кондитерских изделий, технологические режимы и параметрыпроизводства, теорию основных общихпроцессов технологии кондитерскихизделий, а также новейшие достижения вданной области.

Основные разделы:

1. Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.
2. Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских изделий
3. Особенности технологии сахаристых восточных изделий.
4. Производство шоколада
5. Виды шоколада и особенности производства каждого вида.
6. Классификация и виды шоколадных масс, и их физические свойства.
7. Шоколадная глазурь, особенности ее производства и ее отличие от шоколада
8. Производство карамели
9. Производство конфет и ириса
10. Производство мармеладных изделий
11. Производство драже

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства

ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Цель изучения дисциплины: освоение теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основные разделы:

1. Общая характеристика национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье для производства национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Технологии приготовления национального хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья.	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технологическое оборудование хлебопекарного и кондитерского производств

Цель изучения дисциплины: приобретение и освоение обучающимися современных знаний в области создания и эксплуатации технологического оборудования предприятий отрасли с учётом технологических, технических, экономических и экологических аспектов, а также тенденций развития машинных технологий.

Основные разделы:

1. Оборудование общего назначения
2. Специализированное оборудование хлебопекарного производства
3. Специализированное оборудование кондитерского производства
4. Упаковывающее оборудование для хлебных, макаронных и кондитерских изделий
5. Поточные линии хлебопекарного и кондитерского производства

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Производственный контроль на хлебопекарных и кондитерских предприятиях

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций, связанных с применением комплекса знаний, практических умений и навыков в области производственного контроля и учета на хлебопекарных и кондитерских предприятиях– освоение методов и программ контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции, рационализации технологического процесса и повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основные разделы:

1. Производственный контроль качества основного и дополнительного сырья на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.
2. Контроль качества полуфабрикатов и технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Контроль качества готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.
4. Планирование, обеспечение и управление качеством технологических процессов и готовой продукции как основа повышения эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1.Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
ПК-5.Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1.Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2.Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	$ПК_6$-6.1. Разрабатывает и внедряет систему управления качеством производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление закупочной деятельностью на хлебопекарных и кондитерских предприятиях

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний и формирование практических навыков управления закупочной деятельностью на хлебопекарных и кондитерских предприятиях с целью повышения эффективности производства продукции, по средствам оценки, выбора поставщиков, совершенствования ведения входного контроля и учета пищевой продукции, направленного на обеспечение качества и безопасности поступающих пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов в установленные сроки и требуемом объеме.

Основные разделы:

10. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания.
11. Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов для предприятия общественного питания.
12. Порядок проведения входного контроля пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания.
13. Правовые аспекты закупочной деятельности на предприятии общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. $ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление на хлебопекарных и кондитерских предприятиях

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов теоретические и практические навыки и умения эффективного управления хлебопекарными и кондитерскими предприятиями.

Основные разделы:

1. Теоретические основы современной системы управления хлебопекарными и кондитерскими предприятиями.
2. Хлебопекарные и кондитерские предприятия как объект управления и контроля.
3. Факторы и инструменты управления хлебопекарными и кондитерскими предприятиями.
4. Особенности функциональных видов менеджмента на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества
	$УК_3$-3.2. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей
	$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время
	$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.2.Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий

Целью преподавания дисциплины является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по размещению технологических линии новых и реконструируемых предприятий, основные методы технологических расчетов и подбора оборудования для хлебопекарных и кондитерских предприятий.

Основные разделы:

1. Общие вопросы проектирования;
2. Технологические расчеты хлебопекарных и кондитерских предприятий;
3. Планировочные решения помещений хлебопекарных и кондитерских предприятий в соответствии с их функциональным назначением.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы строительства и инженерного оснащения хлебопекарных и кондитерских предприятий

Цель изучения дисциплины: обучение будущих специалистов теоретическим и практическим основам выбора строительных материалов, рациональной конструктивной схемы здания и места застройки предприятий пищевой промышленности, грамотно и мотивированно принимать решения по выбору инженерного оборудования в зависимости от типа предприятия, его мощности и климатических условий, региона строительства.

Основные разделы:

1. Строительные материалы
2. Гражданские здания и их конструктивные элементы
3. Инженерное оборудование зданий и сооружений
4. Техническая эксплуатация и ремонт зданий.
5. Основные нормативные документы в строительстве

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний по управлению безопасностью пищевой продукции на производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и формирование практических навыков по разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП, анализа опасных факторов, идентификации критических контрольных точек, разработки мероприятий мониторинга и обоснование корректирующих действий для критических контрольных точек.

Основные разделы:

1. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Программа обязательных предварительных мероприятий предприятия по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Разработка и внедрение системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе принципов ХАССП.
4. Оценка результативности внедрения системы управления безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе принципов ХАССП.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	$ПК_6$-6.2. Разрабатывает и внедряет системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>История хлебопечения</u>

Цель изучения дисциплины: формирование Универсальных компетенций, связанных со способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, основываясь на культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и используя информацию о специфике разных культур в вопросах развития хлебопекарного искусства для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Основные разделы:
1. История хлебопечения

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.1. Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Военная подготовка

Цель изучения дисциплины: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Основные разделы:

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
Раздел 2. Строевая подготовка
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита
Раздел 6. Военная топография
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения
Раздел 8. Военно-политическая подготовка
Раздел 9. Правовая подготовка

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.2 Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физиология питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области физиологии питания человека и представления об основах здорового питания.

Основные разделы:

1. Основы физиологии человека. Пищеварительная система
2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.2. Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы рационального питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области современной теории о здоровом питании и навыков использования основных принципов рационального питания, при построении рационов питания сбалансированных по основным пищевым веществам для различных групп населения.

Основные разделы:

1. Основные принципы здорового питания.
2. Кулинарная обработка продуктов – одна из составляющих здорового питания.
3. Питание в профилактике распространенных болезней цивилизации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.2. Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Пищевые добавки для хлебопекарного и кондитерского производств

Цель изучения дисциплины: получение знаний о функциональных группах пищевых добавок, формирование практических навыков по совершенствованию технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием пищевых добавок в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности использования пищевых добавок производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
2. Практические аспекты выбора и применения пищевых добавок при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Биологические активные добавки для хлебопекарного и кондитерского производств

Цель изучения дисциплины: получение знаний о функциональных группах пищевых добавок и видах биологически активных добавок, формирование практических навыков по совершенствованию технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием пищевых и биологически активных добавок в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности использования пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
2. Практические аспекты выбора и применения пищевых добавок, технологических вспомогательных средств при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
4. Научные и практические аспекты применения биологически активных добавок при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Автоматизация технологических процессов и информационные технологии в хлебопекарных и кондитерских производствах

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и навыков использования информационных технологий в пищевой индустрии.

Основные разделы:

1. Автоматизация технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Информационные технологии в пищевой индустрии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_1$-1.2 Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2 Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.2 Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Автоматизация рабочего места

Цель изучения дисциплины: изучение возможностей современных универсальных систем автоматизации, предназначенных для решения задач управления и учета, а также получение практических навыков работы с программным обеспечением.

Основные разделы:

1. Учет и управление производством в ПО «R-Reeper». Изучение учета товародвижения в ПО «R-Reeper».
3. Изучение и анализ результатов проведения инвентаризации в ПО «R-Reeper».

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_1$-1.2 Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2 Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.2 Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Дизайн в хлебопекарном производстве

Цель изучения дисциплины: в формировании и усвоении студентами знаний о техниках формования, оформлений различных видов хлебов. Требований к качеству. Научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Введение. Дизайн в хлебопекарном производстве.
2. Архитектура для хлеба
3. Азиатская выпечка
4. Оформления различных видов хлебов
5. Техники оформления

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
	ПК-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Дизайн в кондитерском производстве

Цель изучения дисциплины: изучить разнообразные техники оформления кондитерских изделий, создание различного декора, принципы создания десертов, научиться выбирать оптимальные варианты декорирование для различных видов производств и специфики, изучения современных видов сырья и требования к качеству.

1. Ведение. Дизайн в кондитерском производстве
2. Сырье, используемое для создания декора
3. Создание тортов в английской технике
4. Принципы создания десертов
5. Природный декор
6. Декор и текстуры для тортов
7. Работа с изомальтом и изделиями из него
8. Текстильный декор. Декор из вафельной бумаги
9. Декор из шоколада
10. Барельефные цветы
11. Кремовый декор

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-4.Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
	ПК-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные методы исследования растительного сырья, хлебобулочных и кондитерских изделий

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами профессиональной компетентности и практических навыков по применению современных химических, физических, физико-химических методов при исследовании растительного сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. Основные разделы:

1. Теоретические аспекты и нормативная документация в области исследования растительного сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Современные химические, физические, физико-химические методы исследования растительного продовольственного сырья.
3. Современные химические, физические и физико-химические методы исследования растительного сырья и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.
4. Органолептический и дегустационный анализ продукции питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные (ПК)	
ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Бизнес-моделирование и стартап проекта

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов теоретические и практические навыки по развитию идеи для стартапа, по разработке стратегии развития, по поиску источников финансирования и по подбору профессиональной команды.

Основные разделы:

1. Виды стартапов. Основы создания и их характеристики
2. Этапы развития стартапа. Мировые и российские истории успеха стартапов
3. Эффективная команда стартапа
4. Оценка финансовых затрат стартапов
5. Источники финансирования стартапов
6. Разработка календарного плана работ стартап-проекта: содержание, анализ рисков, контроль
7. Рейтингование стартапов

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Ознакомительная практика</u>

Цель изучения дисциплины: закрепление и углубление студентами теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса, а также формирование у обучающихся умений по профилю подготовки и приобретение первоначальных практических навыков.

Основные разделы:
1. Подготовительный этап
2. Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы)

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время
	$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технологическая практика

Цель изучения дисциплины:
Обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

Основные разделы:
1. Подготовительный этап.
2. Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы).

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
	$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач
	$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	$УК_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время
	$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.

профессиональной деятельности	$УК_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия по переработке растительного сырья
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в предприятиях пищевой индустрии
	$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий пищевой индустрии
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии и организации производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ОПК_4$-4.2. Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции
	$ОПК_4$-4.3. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества готовой продукции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях оптимизации технологического процесса производства
	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	$ПК_6$-6.1. Разрабатывает и внедряет систему управления качеством производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
	$ПК_6$-6.2. Разрабатывает и внедряет системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Цель изучения дисциплины: формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап.
2. Производственный этап (углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделений).

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
	$УК_1$-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	$УК_1$-1.3. Применяет системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
	$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач
	$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	$УК_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами
	$УК_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на

	государственном и иностранном (ых) языке (ах)
	$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях оптимизации технологического процесса производства
	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях по производству продуктов из растительного сырья	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	$ПК_6$-6.1. Разрабатывает и внедряет систему управления качеством производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
	$ПК_6$-6.2. Разрабатывает и внедряет системы управления безопасностью и прослеживаемостью производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Форма промежуточной аттестации – зачет.