

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции
животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета университета
(протокол от 23 апреля 2025 г. № 08)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

Направление подготовки – 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и
профилактического питания

Квалификация - магистр

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

**Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) Б1.О.
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.01
«ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование развернутого представления о современной науке, методологии науки и практики, её значении для общей культуры и качества профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания; рассмотрение современных подходов в философии науки, содержательный анализ конкретных методологических проблема; анализ типов и способов функционирования языка науки, структуры науки, динамики научного знания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; ОПК-5 способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : логику становления и развития научной теории, структуру современного научного знания, историю формирования и концепции основных школ и направлений классической и современной научной мысли; особенности развития отечественной науки и вклада российских ученых в развитие мировой научной мысли; историю научной методологии и основные направления современных философско-методологических исследований науки. <u>уметь</u> : оценивать научные идеи и доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости, проводить методологическую экспертизу соответствующих научных разработок; формулировать научные задачи в области современной науки и методологии, готовить научные статьи в этих областях; свободно ориентироваться в современных идейно-теоретических и научных дискуссиях, видеть их место в современном мировоззрении. <u>владеть</u> : навыками организации научных дискуссий, исследовательской работы на основе современных научных методов познания; способностью ценностно ориентироваться в событиях бытия в мире.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Общие проблемы философии науки Тема 1. Введение в систему философии науки Тема 2. Эпистемология об истории становления научного знания: от преднауки к постнеклассической науке. Раздел 2. Современные философские проблемы естествознания и технических наук Тема 3. Философские проблемы естествознания Тема 4. Особенности философской рефлексии технического знания: основания, проблемы, перспективы.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, интерактивные занятия, защита сообщений/эссе, разноуровневые задания

ФОРМЫ ИТОГОВОГО	зачет
КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.02
«СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение знаний в области современного оборудования предприятий общественного питания, подготовка обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ОПК-1 способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: знать: классификацию современного технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии производства продуктов питания; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора современных машин и аппаратов для производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности современного технологического оборудования; особенности эксплуатации и технического обслуживания современного технологического оборудования для предприятий питания; направления и перспективы совершенствования оборудования для предприятий питания.</p> <p>уметь: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для предприятий питания; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для предприятий питания; анализировать условия и регулировать режимы современного технологического оборудования предназначенного для предприятий питания. владеть: навыками произвести подбор и расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механическое высокотехнологичное оборудование 2. Тепловое современное оборудование 3. Холодильное высокотехнологичное оборудование
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	контрольные задания
ФОРМЫ ИТОГОВОГО	экзамен

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
-----------------	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.03
«МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение необходимых теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков в области математического моделирования; формирование математического мышления при работе с экспериментальными данными; знакомство с основными методами математической обработки данных, приемами анализа, хранения и интерпретации информации, а также обучение методам знакового и объектного моделирования пищевых процессов, с последующей оценкой корректности разработанных моделей.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : алгоритмы решения задач линейного программирования (симплексный метод, метод искусственного базиса); базовые модели оптимизации сельскохозяйственного производства; методы, применяемые при формулировании ограничений в экономико-математических задачах оптимизации аграрного производства. <u>уметь</u> : строить простые оптимизационные задачи линейного программирования в агроэкономических системах; интерпретировать полученное оптимальное решение. <u>владеть</u> : специальной терминологией и лексикой дисциплины; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Основные понятия моделирования. Транспортная задача линейного программирования. 2. Оптимизационные задачи сетевого планирования и управления. 3. Календарное планирование программ сетевыми методами
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.04
«ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование и получение обучающимися целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции на коммерческих и социальных предприятиях массового питания, изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания; получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции с целью увеличения сроков хранения, максимального сохранения показателей качества и пищевой ценности готовых блюд.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирова-
ДИСЦИПЛИНЫ	ния технологических процессов производства продукции питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные стадии высокотехнологичных производств готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, влияние технологических параметров на физико-химические, микробиологические и бактериологические процессы, протекающие на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания, регенерации и в целом на качество готовой продукции, оборудование, используемое для построения технологических линий по производству продуктов питания. <u>уметь</u> : использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, использовать знания новейших достижений науки и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. <u>владеть</u> : фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научнопроизводственных задач в области производства продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Высокотехнологичные производства продуктов питания, их место и роль в системе массового питания населения. Использование ультразвуковых кавитационных технологий для производства пищевых продуктов. Шоковое замораживание готовой кулинарной продукции. Высокотехнологичные способы сушки продовольственного сырья и готовой кулинарной продукции. Применение мембранных технологий в современном пищевом производстве. Роль упаковки продуктов и кулинарных изделий в технологической цепи высокотехнологичных производств.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.05
«ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся необходимых компетенций, направленных на изучение технологии производства продуктов специальных видов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания; изучение рецептур, способов обработки пищевого сырья при производстве продуктов питания различного назначения.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : способы кулинарной обработки различных видов сырья; технологические процессы производства кулинарной продукции и организацию технологического процесса; процессы, формирующие качество продукции; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья; требования к качеству кулинарной продукции для специальных контингентов населения; методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению. <u>уметь</u> : оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях техно-
	логического процесса; организовывать работу производственных цехов; применять безотходные и малоотходные технологии; сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; выявлять фальсификацию сырья; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья. <u>владеть</u> : технологией и организацией производства продукции специальных видов питания; навыками работы с нормативными документами, учебной и справочной литературой.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Технология производства специальных видов питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах. Составление суточного рациона питания. Раздел 2. Организация производства специальных видов питания. Изучение общих законов развития и организации производства в практике деятельности конкретных предприятий с учетом возросшей конкурентной борьбы в современных условиях развития рыночных отношений. Организация питания в общеобразовательной школе. Организация питания в дошкольном учреждении. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей. Технология продуктов для пожилых людей. Технология продуктов для спортсменов, их особенности.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен
--	---------

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.06
«СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование компетенций в области анализа качества сырья и продуктов питания; овладение современными инструментальными методами, которые наиболее широко используются в современной аналитической практике; приобретение обучающимися навыков для производственной и исследовательской деятельности в области технологии пищевых продуктов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-3 способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений; ОПК-5 способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные методы аналитического, физико-химического и микробиологического контроля качества сырья и продуктов питания; значение и области применения этих методов; инновационные технологии производства продуктов питания. <u>уметь</u> : определять какие методы целесообразно применять для и проведения анализа различных объектов; квалифицированно выбирать методы изучения анализируемых образцов в соответствии с поставленной задачей, оценивать целесообразность и эффективность их использования; внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания; применять современные методы исследований продуктов питания. <u>владеть</u> : современными методами исследований качества сырья и продукции пи-
	тания; методологией управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие теоретические вопросы. Современные методы исследований органолептической оценки сырья и продукции питания. Современные измерительные (физико-химические) методы исследований сырья и продукции питания. Прикладное использование органолептических и физико-химических методов исследований сырья и продукции питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.07
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия для формирования качества продукции.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ОПК-3 способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : общие сведения об информационных технологиях и информационных системах. Основные методы и системы оценки качества продукции. Статистическое управление качеством. <u>уметь</u> : анализировать информационные технологии в области контроля качества продукции. <u>владеть</u> : проведением статистического анализа, созданием моделей многопараметрических технологических процессов и оптимизацией систем контроля качества с помощью программного пакета «Statistica 6.0».
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение показателей качества по количественному признаку. Распределение показателей качества по качественному признаку. Анализ точности технологического процесса. Статистическое управление качеством при помощи графиков. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы рассеяния. Статистическое управление качеством при помощи гистограмм. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы Парето. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по количественным признакам. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по качественным признакам. Оперативная характеристика одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Числовые характеристики одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Оперативная характеристика и другие числовые характеристики двухступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Проверка гипотезы о виде функции распределения. Построение и анализ контрольных карт по количественному признаку (Statistica 6.0.). Анализ технологического процесса (Statistica 6.0.). Построение и анализ контрольных карт по качественному признаку (Statistica 6.0.).
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.08 «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование общепрофессиональной языковой компетенции, складывающейся из получаемых знаний, умений и навыков, необходимых для адекватного и эффективного общения в профессиональной и
---------------------------------	--

	научной деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;</p> <p>ОПК-1 способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: базовые понятия грамматического строя иностранного языка, основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке, общеупотребительную лексику иностранного языка и основную терминологическую лексику по данному направлению подготовки.</p> <p><u>уметь</u>: писать деловые письма на иностранном языке, читать специальную литературу с целью получения профессиональной информации, вести разговорную речь на иностранном языке, использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; на иностранном языке; переводить профессиональный текст.</p> <p><u>владеть</u>: навыками выражения своих мыслей и мнения в профессиональном общении на иностранном языке; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам технологии функционального и профилактического питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Перевод научной литературы по специальности. Научный стиль, академический подстиль научного стиля естественнонаучных дисциплин в русском и изучаемом иностранном языке. Проявления интерференции в научной речи на уровне перевода. Специфика перевода научных терминов, единиц измерения, формул, графиков, имен собственных, географических названий, названий организаций. Пути достижения адекватности и эквивалентности при переводе научной литературы. Работа со словарями и справочниками. Использование компьютерных технологий в переводе. Аннотирование, реферирование и составление обзоров. Первичные и вторичные тексты. Выделение основной и второстепенной информации текста. Выделение средств создания цельности и связности текста. Основы компрессии научного текста. Создание вторичных текстов разной степени компрессии. Основные принципы и задачи реферирования. Типы рефератов. Написание реферата. Составление сводных и обзорных рефератов по научной тематике. Составление монографических рефератов. Основные принципы и задачи аннотирования. Составление аннотаций. Составление описательных и реферативных аннотаций. Составление аналитических обзоров иноязычной научной литературы по специальности. Написание и презентация научной работы по специальности. Общая характеристика научного стиля, академического подстиля как функциональной разновидности литературного языка. Научный текст. Дефиниция научного текста. Типы научных текстов, их структура, параграфирование, членение на абзацы. Стратификация лексики научной литературы. Терминология и другие показатели научного стиля. Терминология. Термин в языке науки. Критерии терминологичности слова. Дефиниция термина. Понятие терминосистемы. Терминообразование. Классы терминов. Особенности функционирования в научных текстах категорий частей речи иностранного языка в сравнении с</p>

	русским. Особенности пунк-
	туации. Средства связи текста, выражающие последовательность мыслей, пояснение, уточнение или аргументацию мысли; противительно-ограничительные отношения; итоговое значение. Союзы и сложные обороты и соответствующие им союзы в русском языке. Синтаксис научной речи. Оформление письменных работ. Правила цитирования, оформления сносок, правила составления библиографии. Конспект и правила его составления. Тезисы и правила написания тезисов. Рецензирование. Научное сообщение. Научная статья: принципы написания и презентации. Научно-исследовательская работа обучающегося. Правила построения, написания и презентации.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, разноуровневые задания, компетентностно-ориентированные задания
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В. ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В ПИЩЕВЫХ ОТРАСЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на решение современных проблем науки в производстве продуктов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания и развитию инновационных технологий продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : новейшие достижения и тенденции развития современной техники, биотехнологии и технологии продуктов питания, государственную и региональную политику в области здорового питания; экологические аспекты производства пищевых продуктов; научно-технические направления в развитии производства пищевых продуктов. <u>уметь</u> : вести научный поиск информации по поставленной научной и практической задачи, применяя специальные методы и средства; самостоятельно использовать методы и средства обучения для реализации научно-технической политики в области здорового питания населения; использовать достижения современной техники и технологии продуктов питания в научно-производственной деятельности; пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач. <u>владеть</u> : фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; современными методами исследования для решения научных и практических задач, новейшей информацией в области здорового питания и производства продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Научно-техническая политика в области здорового питания. Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья. Экологические проблемы производства продуктов питания. Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания. Проблемы производства специализированных продуктов питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.02
«ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование профессиональных компетенций в области производства продуктов функционального назначения, выполнение решений и постановлений правительства РФ по приоритетным направлениям раз-
---------------------------------	--

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование и получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на применение теоретических знаний и практических навыков при выборе и использованию пищевых и биологически активных добавок при проектировании продуктов питания функционального назначения.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : понятия «пищевые добавки функционального назначения» и «биологически активные добавки»; классификацию пищевых и биологически активных добавок; характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма; о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания. <u>уметь</u> : оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами. <u>владеть</u> : навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований; основными методами получения и обработки информации из различных источников, используя самые современные информационные технологии.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Общие сведения о пищевых добавках. 1. Нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок. 2. Классификация пищевых добавок. Раздел 2. Пищевые добавки функционального назначения. Тема 1. Характеристика функциональных ингредиентов и их физиологическое значение. Тема 2. Использование витаминов в технологии мясных и хлебобулочных изделиях.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.03
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

	вита производства продуктов функционального назначения, импортозамещение; способствовать получению и расширению теоретических, научнопрактических знаний и приобретение навыков по разработке технологий новых функциональных добавок и продуктов питания, в том числе из отечественного сельскохозяйственного сырья
--	--

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания;</p> <p>ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: современные представления научного прогноза в отрасли функциональных продуктов питания; сущность и обоснование технологических процессов производства функциональных продуктов; принципы построения технологических схем производства продуктов функционального назначения; вопросы создания безотходной технологии, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции; виды фальсификации сырья и готовой продукции. <u>уметь</u>: оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; определять основные характеристики состава и свойств сырья и готового продукта; пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии функциональных продуктов; применять безотходные и малоотходные технологии; осуществлять контроль качества основных видов продукции. <u>владеть</u>: знаниями о потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; знаниями о роли пищевых веществ в функциональном питании; современными концепциями и тенденциями развития в области известных функциональных ингредиентов и технологий функционального питания; технологией и организацией использования в повседневной жизни продуктов питания функциональной направленности.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Практические аспекты разработки пищевых продуктов для функционального питания.</p> <p>Тема 1. Основы функционального питания.</p> <p>Тема 2. Перспективы применения растительного сырья в технологии продуктов функционального назначения.</p> <p>Раздел 2. Основы технологии производства продуктов из фруктов и овощей для здорового питания.</p> <p>Тема 3. Основы технологии производства консервированных продуктов из овощей для функционального питания.</p> <p>Тема 4. Основы технологии производства фруктовых, фруктово-овощных и овошефруктовых консервированных продуктов для функционального питания.</p> <p>Тема 5. Основы технологии консервированных продуктов из фруктов и овощей для лечебно-профилактического и детского питания.</p> <p>Раздел 3. Основы технологии производства мучных изделий для здорового питания.</p> <p>Тема 6. Мучные изделия в функциональном питании.</p> <p>Тема 7. Новые виды мучных изделий для функционального питания технологические особенности их производства.</p> <p>Раздел 4. Функциональные молочные продукты.</p> <p>Тема 8. Физиологическая ценность молочных продуктов.</p> <p>Тема 9. Технологические особенности функциональных молочных продуктов.</p> <p>Раздел 5. Функциональные мясные продукты.</p> <p>Тема 10. Мясо и мясные продукты в функциональном питании.</p> <p>Тема 11. Технологические особенности мясных продуктов для функционального</p>

	питания.
	Научные основы функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья продуктов функционального питания. Технология производства функциональных продуктов.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	курсовая работа, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование и получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на решение современных проблем науки в области профилактического питания; изучение ассортимента и классификации продуктов профилактического питания; освоение технологии приготовления блюд профилактического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов питания; основные принципы организации профилактического питания; особенности технологии приготовления блюд для различных профилактических диет для служащих вредных производств; ассортимент блюд профилактического питания; технологию приготовления блюд для профилактического питания; стадии болезни, и физиологического состояния питающихся; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для профилактического питания. <u>уметь</u> : подбирать пищевое сырье для приготовления блюд профилактического питания; составлять меню для профилактического питания; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи. <u>владеть</u> : основными способами оптимизации структуры питания за счет включения в рацион ингредиентов и блюд со специально сконструированными профилактическими свойствами; навыками показать функциональную взаимосвязь между пищевым статусом человека и его здоровьем.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Научное обоснование профилактического питания. Тема 1. Медико-биологические аспекты и особенности профилактического питания. Тема 2. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов. Раздел 2. Профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда. Тема 1. Профилактическое питание при вредных условиях труда. Тема 2. Профилактическое питание при особо вредных условиях труда. Тема 3. Научное обоснование рационов для профилактического питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 «РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
НА НОВЫЕ ВИДЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих научнопрактическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативнотехнических документов; освоение понятиями в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции общественного питания; освоение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с нормативными документами общетехнической и отраслевой направленности
---------------------------------	---

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : термины и определения в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологические схемы и процессы производства пищевой продукции общественного питания; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; принципы выбора методов и средств контроля качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; <u>уметь</u> : работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; применять законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации; <u>владеть</u> : навыками работы и разработки НТД;
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения в переработке сельскохозяйственного сырья. ГОСТ Р – Термины и определения. ТР – технические регламенты на пищевую продукцию(соки, молочная, масложировая продукция и др.) ТР по безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции в Таможенном союзе. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ. Документы в области стандартизации. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. Показатели качества и безопасности. Санитарные правила и нормы (2.3.2. 1078), Нормы и требования ТР Таможенного союза. Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды пищевой продукции. Разработка РЦ, НР, ТИ, СТО. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей – ГОСТ Р 53370. Информация для потребителей.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ	реферат, тесты
ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 «ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение к научным знаниям, готовность к проведению научно-исследовательских работ; развитие практических умений в проведении научных исследований; совершенствование методических навыков в работе с источниками информации и программно-техническими средствами; совершенствование культуры исследовательской деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; государственную политику России в области здорового питания; мировые тенденции здорового питания; место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационального питания. <u>уметь</u> : давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания. <u>владеть</u> : самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении науки о питании, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты. Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании. Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 «ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: приобретение навыков проектирования пищевых продуктов с детерминированным набором признаков, отвечающих физиологической, психологической, региональной и другим спецификам питания различных групп населения на основе комбинирования животного и растительного сырья.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания;

ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: классификацию комбинированных продуктов питания; методы планирования эксперимента и компьютерного проектирования рецептов; показатели пищевой ценности; нормы физиологической потребности пищевых компонентов; принципы пищевой и аналитической комбинаторики; особенности питания детей и пожилых людей; медико-биологические требования, предъявляемые к различным пищевым продуктам. <u>уметь</u>: проектировать и оптимизировать рецептуру и технологию нового пищевого продукта; определить показатели пищевой ценности; обосновать способ обогащения заданного продукта биологически активными веществами; разработать рекомендации по созданию продуктов питания для детей разного возраста и пожилых людей. <u>владеть</u>: методами определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов; методикой планирования эксперимента и обработки экспериментальных данных; способами внесения микронутриентов в пищевые продукты; методами определения витаминов и минеральных веществ; навыками конструирования продуктов питания на принципах пищевой и аналитической комбинаторики.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические и практические основы проектирования рецептов пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Актуальность создания поликомпонентных пищевых продуктов различного состава и назначения. Основные определения: пищевая комбинаторика, пищевая и биологическая ценность, функциональный пищевой продукт, промышленные пищевые продукты.</p> <p>Раздел 2. Создание рецептов пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Совершенствование методики проектирования биологической ценности пищевых продуктов. Принципы и методы проектирования рецептов пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения.</p> <p>Раздел 3. Методология компьютерного проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Методология проектирования биологически безопасных и сбалансированных продуктов питания. Теоретические аспекты компьютерного моделирования рецептов комбинированных продуктов Общие требования, предъявляемые к построению диет. Принципы рационального питания для спортсменов, детей и лиц пожилого возраста. Стадии компьютерного проектирования пищевых продуктов. Разработка рецептов комбинированных продуктов с учетом взаимодействия компонентов. Алгоритм математического моделирования многокомпонентной смеси. Основы теории планирования и оптимизации эксперимента. Ортогональные планы второго порядка и их использование в оптимизации рецептов и технологий. Проведение эксперимента и обработка его результатов.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1.В.ДВ.1 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 «СОВРЕМЕННЫЕ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся представления об основах культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : существующие теории и принципы питания; показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации. <u>уметь</u> : использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности; пользоваться словарной и справочной литературой по предмету, анализировать и интерпретировать текст; применять специальную терминологию, лексику, понятия; использовать методы оптимизации в научных исследованиях и при выполнении профессиональных задач; проводить оценку энергетической и пищевой ценности продуктов, составлять рацион питания для различных групп. <u>владеть</u> : основными тенденциями и инновациями в технологии производства продуктов здорового питания; навыками оптимизации технологических процессов и услуг с научной точки зрения.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Здоровье и питание. Роль государства в формировании здорового населения. Понятие нутрициологии. Влияние питания на здоровье человека. Теории здорового питания. Научно-обоснованные теории питания (сбалансированное, адекватное, рациональное и функциональное питание) и популярные системы питания (макробиотика; теория живой энергии; метод разгрузочно-диетической терапии; концепция питания предков; концепция главного пищевого фактора; концепция индексов пищевой ценности; концепция мнимых лекарств; концепция абсолютизации оптимальности). Сравнение различных подходов к питанию, необходимость критического отношения к вновь возникающим системам и диетам питания. Концепция здорового питания. Пищевой рацион современного человека. Принципы построения рациона питания. Проблемы питания современного человека, его пищевой рацион. Функциональные ингредиенты, их воздействие на здоровье человека. Пищевые добавки. Оптимизация рациона современного человека. Генетически модифицированные источники пищи.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.02 «НАУЧНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ
СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся представления об основах культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОР-	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;
МИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: существующие теории и принципы питания; показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации.</p> <p><u>уметь</u>: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности; пользоваться словарной и справочной литературой по предмету, анализировать и интерпретировать текст; применять специальную терминологию, лексику, понятия; использовать методы оптимизации в научных исследованиях и при выполнении профессиональных задач; проводить оценку энергетической и пищевой ценности продуктов, составлять рацион питания для различных групп.</p> <p><u>владеть</u>: основными тенденциями и инновациями в технологии производства продуктов здорового питания; навыками оптимизации технологических процессов и услуг с научной точки зрения.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Здоровье и питание. Роль государства в формировании здорового населения. Понятие нутрициологии. Влияние питания на здоровье человека.</p> <p>Теории здорового питания. Научно-обоснованные теории питания (сбалансированное, адекватное, рациональное и функциональное питание) и популярные системы питания (макробиотика; теория живой энергии; метод разгрузочно-диетической терапии; концепция питания предков; концепция главного пищевого фактора; концепция индексов пищевой ценности; концепция мнимых лекарств; концепция абсолютизации оптимальности). Сравнение различных подходов к питанию, необходимость критического отношения к вновь возникающим системам и диетам питания. Концепция здорового питания. Пищевой рацион современного человека. Принципы построения рациона питания. Проблемы питания современного человека, его пищевой рацион. Функциональные ингредиенты, их воздействие на здоровье человека. Пищевые добавки. Оптимизация рациона современного человека. Генетически модифицированные источники пищи.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1.В.ДВ.2 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение необходимых теоретических и практических знаний по вопросам организации производства продуктов функционального и профилактического питания; освоение основных способов планирования производства продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:
И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<u>знать</u> : ассортимент, представленный на потребительском рынке продуктов функционального и профилактического питания; методы и способы организации и планирования производства продуктов функционального и профилактического питания; основные принципы и аспекты технологии производства продуктов функционального и профилактического питания. <u>уметь</u> : разрабатывать новый ассортимент продуктов функционального и профилактического питания; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления. <u>владеть</u> : способностью разрабатывать новый ассортимент, продуктов функционального и профилактического питания; методиками, и мерами по повышению эффективности деятельности предприятия питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и профилактического питания. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и профилактического питания. Введение в науку о питании. Цели и задачи изучения дисциплины. Теория профилактического питания. Основные компоненты пищи и их роль в питании. Раздел 2. Технология продуктов функционального и профилактического питания. Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья. Микронутриенты – определение и классификация. Историческая постановка проблемы. Принципы обогащения продуктов питания микронутриентами. Раздел 3. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. Перечень основных требований, предъявляемых к сырью и производству биологически активных пищевых добавок и функционального питания. Современные приемы подготовки сырьевой базы для производства функционального питания.

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в отношении принципов организации рационального питания для основных социальных групп населения, с учетом физиологических особенностей представителей этих групп по их возрасту, специфике профессиональной деятельности, состоянию здоровья, национальности, вероисповеданию
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : принципы классификации основных пищевых веществ и особенностях их использования организмом человека; ассортимент и специфические особенности
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	основных пищевых продуктов для социального питания. <u>уметь</u> : организовать рациональное питание основных профессиональных и половозрастных групп населения. <u>владеть</u> : навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания. Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания. Методы оценки питания. Современные теории питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.3 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: закрепление знаний, практических навыков в вопросах индивидуального питания; изучение потребности организма в основных пищевых веществах; освоение классификации продуктов для индивидуального питания, основ технологического, микробиологического и органолептического контроля качества продукции.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : принципы и методику, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов индивидуального питания, улучшать качество продукции и услуг. <u>уметь</u> : критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск, реализуя специальные средства и методы получения нового продукта; разрабатывать новый ассортимент продукции индивидуального питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности. <u>владеть</u> : фундаментальными разделами техники и технологии продукции индивидуального питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Медико-биологические аспекты разработки продуктов индивидуального питания. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов индивидуального питания. Общие принципы производства продуктов индивидуального питания. Технологии производства продуктов индивидуального питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОЛУЧЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение обучающимися необходимых теоретических и практических знаний в области современных технологий продуктов питания с повышенной пищевой ценностью, современных представлений о принципах здорового питания, пищевой ценности продуктов растительного и животного происхождения и функциональных свойствах пищевых продуктов.
---------------------------------	---

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания;</p> <p>ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: современные информационные технологии; специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, методы экспериментальной работы. <u>уметь</u>: получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, критически осмысливать полученную информацию, выделять в ней главное, создавать на ее основе новое знание, уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, в том числе для проведения экспресс-контроля, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, самостоятельно выбирать лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации. <u>владеть</u>: навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, навыками научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научноисследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, вопросами современного состояния в области исследований и оптимизации параметров производства продуктов питания, улучшения качества продукции и услуг, вопросами развития современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Современные приоритеты производства продуктов повышенной пищевой ценности. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Способы определения и оценки пищевой ценности. Теоретические и практические основы производства хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности. Теоретические и</p>
	<p>практические основы производства мясных, рыбных и молочных продуктов повышенной пищевой ценности.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>тестирование, реферат</p>

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен
---------------------------------	---------

Б1.В.ДВ.4 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА ПРИНЦИПАХ ИСО И ХАССП»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование профессиональных компетенций в области управления качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП; изучение принципов стандартизации продукции общественного питания и методов контроля ее качества; ознакомление с международными стандартами, системой ХАССП и действующими нормативно-техническими документами; формирование навыков управления, планирования и обеспечения качества продуктов функционального и профилактического питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания; ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : принципы и механизм управления качеством продукции, принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания, основное содержание МС ИСО серии 9000 и системы ХАССП; принципы и алгоритм управления информацией в области производства продукции предприятий питания; методы планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности, обеспечения и улучшения качества продукции, профилактики брака. <u>уметь</u> : ориентироваться в нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, риски; идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; составлять локальные нормативнотехнические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию; оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски; ориентироваться и принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами. <u>владеть</u> : новейшей информацией в области управления качеством продуктов питания; методами оценки и управления качеством продукции в соответствии с международными стандартами ИСО и системой ХАССП; навыками расчета эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции.
КРАТКАЯ	Раздел 1. Механизм управления качеством в сфере производства продуктов

ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>функционального и профилактического питания. Российский и международный опыт управления качеством. Сущность системы менеджмента качества. Основные положения концепции Всеобщего управления качеством (TQM). Цели стандартизации. Объект, области стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Факты несоблюдения. Меры воздействия. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Контроль, как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества.</p> <p>Раздел 2. Международные стандарты ИСО. Система стандартов ИСО семейства 9000. Разновидность стандартов ИСО. Интегрированные системы менеджмента. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО. Порядок разработки международных стандартов качества.</p> <p>Раздел 3. ХАССП как система управления качеством продуктов функционального и профилактического питания. Термины и определения. Законодательная правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности европейского сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.02 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством продуктов функционального и профилактического питания; получение умений и навыков в области управления качеством продукции и деятельности пищевых предприятий; изучение методов и способов управления качеством.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания;</p> <p>ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: нормы требований к качеству продуктов питания; методы контроля и определения качества продуктов функционального и профилактического питания; способы технологического обеспечения управления качеством продукции; методы и способы определения качества сырья для производства продуктов функционального и профилактического питания. <u>уметь</u>: результативно использовать понимания, знания, стратегические и тактические соображения для управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, а также своевременно находить наиболее эффективные решения конкретных производственно-технических задач, а затем их реализовывать.</p> <p><u>владеть</u>: основными методами, принципами и способами управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, современными информационными технологиями, используемыми для управления качеством продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основные показатели качества в области производства продуктов функционального и профилактического питания. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.</p> <p>Раздел 2. Управление затратами при управлении качеством продукции производства продуктов питания. Обеспечение качества продукции связано с затратами. Качество продукции должно гарантировать потребителю удовлетворение его запросов, ее надежность и экономию затрат. Эти свойства формируются в процессе всей воспроизводственной деятельности предприятия, на всех ее этапах и во всех звеньях. Вместе с ними образуется стоимостная величина функционального продукта, характеризующая эти свойства от планирования разработок продукции до ее реализации и послепродажного обслуживания. Принцип гарантии качества. Затраты материальные, технические и трудовые. На этапах проектирования, технологического планирования, подготовки и освоения производства применяют элементы функционально-стоимостного анализа (ФАС).</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>зачет</p>

Б2. ПРАКТИКИ

Б2.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ Б2.О.01(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	Цели данного вида практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на формирование системы знаний и навыков, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия; ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ОПК-5 способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач; ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен: <u>знать</u> : технологические особенности производства высококачественной продукции питания различного назначения; требования к качеству сырья, готовой продукции и производству; основные виды брака на производстве и мероприятия по его предупреждению; возможные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; процедуру контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; пути повышения эффективности использования пищевого сырья и производства пищевой продукции; <u>уметь</u> : анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия питания; устанавливать и определять приоритеты в области производства продукции питания различного назначения; составлять рецептуры и технологические схемы производства пищевой продукции различного назначения; проводить органолептическую и дегустационную оценку продукции питания; рассчитывать биологическую, пищевую и энергетическую ценность продуктов питания; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства; <u>владеть</u> : навыками установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; навыками принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами на предприятиях питания; навыками составления и ведения документации на предприятии питания; владение навыками разработки систем качества и безопасности продукции, предупреждения брака; умение оценивать риски в области качества и

	<p>безопасности пищевой продукции; навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике</p>
	<p>безопасности.</p> <p><i>Основной (технологический) этап.</i> Изучение и анализ материально-технического обеспечения производства продуктов питания. Изучение и практическое освоение технологии производства определенного вида продукта питания различного назначения. Освоение методик расчета биологически активной и пищевой ценности выбранного продукта питания, а также проведения его дегустационной оценки. Определение требований к показателям качества и безопасности данного продукта питания в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Изучение возможных рисков в области обеспечения качества и безопасности производства продукта питания. Разработка системы качества и безопасности производства продукта питания. Оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание отчета о прохождении практики. Защита отчета о прохождении практики.</p>
<p>СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>стационарная, дискретно</p>

ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.О.02(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Цели данного вида практики: формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработка и апробация на практике оригинальных научных предложений и идей, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладение современными инструментариями науки для поиска и интерпретации информации.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-6 способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ОПК-1 способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>ОПК-3 способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p> <p>ОПК-5 способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p> <p>ПК-1-готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производ-</p>

	<p>ственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания</p> <p>ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания</p> <p>ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания</p>
--	--

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен: <u>знать</u>: основы лексики и грамматики русского и иностранного языков, используемых в профессиональной деятельности; источники научно-технической информации о новейших достижениях техники и технологии продукции питания; теоретические основы организации и управления предприятием общественного питания; приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятий питания; методы оптимизации параметров производства продуктов питания различного назначения с целью улучшения их качества; принципы, приемы и способы исследований техники и технологии продукции питания; принципы постановки эксперимента, методики производственных испытаний; современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; принципы повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет прогрессивных технологий высококачественной продукции; принципы разработки и оценки эффективности ценовой политики предприятия питания в целях определения путей ее совершенствования; системы экологической безопасности предприятий питания; программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;</p> <p><u>уметь</u>: анализировать научно-техническую документацию; устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия питания; управлять информацией в области производства продукции предприятий питания различного назначения; выбирать методы экспериментальной работы; выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и приборов; доказывать практическую значимость исследований; учитывать при производстве продуктов питания различного назначения нестандартные ситуации и принимать эффективные решения; определять требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения; систематизировать и обрабатывать полученные результаты научных исследований с помощью средств математического моделирования; разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его экономическую эффективность; управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания; получать, систематизировать и обрабатывать данные для составления дневника, отчета и научных публикаций; интерпретировать и представлять полученные результаты; <u>владеть</u>: фундаментальными разделами техники и технологий в сфере производства продуктов питания различного назначения; навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности современными методами; методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных в области технологии продуктов питания; способностью создавать модели, позволяющие улучшать качество продукции и услуг; информационными технологиями для интерпретации результатов исследований; навыками анализа полученных результатов исследований; навыками технологических расчетов; навыками поиска оп-</p>
	<p>тимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте; навыками разработки инновационных технологий продуктов питания.</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) – места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности. <i>Основной этап.</i> Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта питания: разрабатывается рецептура с оптимальным соотношением рецептурных ингредиентов, при котором обеспечивается высокое качество. Оптимизация рецептуры продукта осуществляется по результатам статистической обработки экспериментальных данных методом регрессионного анализа. Подробно описываются технологические операции, при описании которых указывается оборудование, применяемое в производстве, температурные параметры, процессы, происходящие в сырье и материалах; обосновывается выбор технологической схемы производства продукта питания различного направления и проводится ее описание.</p> <p>Определение требований, предъявляемых к качеству нового вида продукта питания: устанавливаются требования к пищевой ценности, органолептическим и физико-химическим показателям качества; описываются требования к показателям безопасности и срокам хранения разработанного нового вида продукта согласно действующим нормативно-техническим документам.</p> <p>Организация работы цеха по производству нового вида продукта питания: составляется производственная программа цеха по выработке исследуемой продукции; проводятся расчет запасов сырья, выбор и количественный расчет технологического оборудования, необходимого для производства исследуемой продукции.</p> <p>Составление операторной модели производства нового вида продукта питания с указанием подсистем с имеющимися операторами.</p> <p>Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания: приводят расчет экономических показателей по производству разработанного нового вида продукта различного назначения.</p> <p>Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий: указывают требования охраны труда к выполнению работ на предприятии питания; отмечают мероприятия, направленные на предотвращение негативного воздействия производственных процессов на окружающую среду.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка предложений предприятиям питания по выработке нового вида продукта питания. Подготовка дневника и отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.</p>
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стационарная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
БЗ.01(Д) «ВЫПОЛНЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ»**

<p>ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p>Цель государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-6 способен определить и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ОПК-1 способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p>ОПК-3 способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p> <p>ОПК-5 способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p> <p>ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания</p> <p>ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания</p> <p>ПК-3 способен управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен: <u>знать</u>: основы лексики и грамматики русского и иностранного языков, используемых в профессиональной деятельности; источники научно-технической информации о новейших достижениях техники и технологии продукции питания; приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятий питания; принципы разработки планов, программ и методик проведения результатов научных исследований; возможные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции питания; методы оптимизации параметров производства продуктов питания различного назначения с целью улучшения их качества; пути повышения эффективности использования пищевого сырья и производства пи-</p>
---	---

	<p>щевой продукции; принципы повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет прогрессивных технологий высококачественной продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; принципы разработки и оценки эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования; системы обеспечения экологической безопасности предприятий питания; программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;</p> <p><u>уметь</u>: устанавливать и определять приоритеты в области производства продукции питания различного назначения; обосновывать актуальность, новизну и практическую значимость выбранного научного направления; проводить стандартные испытания по определению показателей органолептических, физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; осуществлять поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства различных видов продуктов питания; организовывать работу предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства; оценивать результаты деятельности предприятия питания по критериям и показателям; оценивать производственные и непроизводственные затраты на обеспечение качества продукции питания; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его экономическую эффективность; управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания; получать, систематизировать и обрабатывать данные, интерпретировать и представлять полученные результаты; <u>владеть</u>: навыками самостоятельного решения научных и производственных задач в области технологии продуктов питания различного назначения; навыками проведения научных исследований; навыками разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания различного назначения; навыками контроля за реализацией маркетинговых планов и программ; навыками установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; навыками поиска оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте.</p>
--	---

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.</p> <p>Краткая характеристика и содержание выпускной квалификационной работы:</p> <p><i>Введение.</i> Во введении отражают актуальность выбранной темы ВКР, ее новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Введение включает цель и задачи, поставленные перед экспериментом.</p> <p><i>Обзор литературы.</i> В обзоре литературы приводится анализ ранее опубликованных научных работ и источников информации, в которых освещаются теоретические основы исследования изучаемого вопроса. Обобщая приведенный материал, следует показать, достаточно ли полно освещена в литературе изучаемая проблема, дать анализ ее состояния и отметить основные пути ее решения.</p> <p><i>Организация работы, объекты и методы исследования.</i> Приводится характеристика выбранных объектов и методов исследования, а также составляется структурно-логическая схема научных исследований.</p>
	<p><i>Экспериментальная часть.</i> Экспериментальные исследования являются основным разделом выпускной квалификационной работы. Раздел должен включать основные экспериментальные результаты в области разработки рецептуры и технологии нового вида продукта питания различного назначения и их анализ, а также статистическую обработку экспериментальных данных методом регрессионного анализа.</p> <p><i>Технологическая часть.</i> Составляется производственная программа цеха по выработке разработанной продукции питания. Проводятся расчет запасов сырья, выбор и количественный расчет технологического оборудования, необходимого для производства нового вида продукции на предприятии питания.</p> <p><i>Экономическая часть.</i> Приводят расчет экономических показателей по производству нового вида продукции в предприятии питания.</p> <p><i>Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.</i> Указывают требования охраны труда к выполнению работ на предприятии питания. Отмечают мероприятия, направленные на предотвращение негативного воздействия производственных процессов на окружающую среду.</p> <p><i>Заключение.</i> Заключение представляет собой краткое изложение основных результатов экспериментальной части работы и предложения предприятиям питания.</p>
ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	предварительная защита выпускной квалификационной работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	защита выпускной квалификационной работы

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 «ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование обучающимися необходимых компетенций, направленных на освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества пищевых продуктов, применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения; принципы постановки эксперимента, методики испытаний, позволяющие создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы контроля качества и особенности проведения оценки качества пищевых продуктов. <u>уметь</u>: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; разрабатывать организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и нести за них ответственность, применять знания в области формирования потребительских свойств пищевых продуктов на практике; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов; применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья; проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.</p> <p><u>владеть</u>: знаниями нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров; правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров.</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Основы формирования потребительских свойств пищевых продуктов. Потребительские свойства товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество потребительских свойств пищевых продуктов: сырье, технологии производства, упаковка, условия транспортирования, хранения, реализации. Управление качеством.</p> <p>Функции тары и упаковки. Требования, предъявляемые к таре и упаковке: безопасности, маркетинга и торговли. Классификация тары и ее характеристика.</p> <p>Перспективы производства тары и упаковки.</p> <p>Организация торгово-технологических процессов и обеспечение качества и безопасности потребительских товаров.</p> <p>Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки продукции в производственных условиях.</p>
	<p>Тема 2. Оценка потребительских свойств пищевых продуктов</p> <p>Приемка пищевых продуктов по количеству, качеству и комплектности. Требования к пищевым продуктам, установление соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Разработка новых методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.02 «БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование обучающимися необходимых компетенций, направленных на изучение различных видов загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве, диоксинами и диоксиноподобными соединениями, радиоактивными загрязнениями.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;</p> <p>ПК-2 умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания.</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров и обеспечения контроля их качества, классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты, основные виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов, метаболизм чужеродных соединений, классификацию пищевых добавок, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, виды фальсификации пищевых продуктов.</p> <p><u>уметь</u>: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий общественного питания, проводить стандартные испытания по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению. <u>владеть</u>: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Нормативно-правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции</p> <p>Критерии экологической безопасности пищевого предприятия. Методологические особенности экологической паспортизации пищевых предприятий. Требования к экологической безопасности к пищевой продукции на разных стадиях производства. Программа экологического обучения и аттестации персонала пищевого предприятия. Нестандартные ситуации, социальная и этическая ответственность за принятые решения.</p> <p>Раздел 2. Основные принципы формирования и управления качеством продо-</p>
	<p>вольственных товаров. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.</p> <p>Пищевая безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, как одна из основных составляющих их качества. Проблема продовольственной безопасности на международном уровне. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России. Концепция государственной политики в области здорового питания. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. Новый ассортимент продукции питания различного назначения. Методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационноизмерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>зачет</p>