

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Иностранный язык*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой иностранного языка.

Целью преподавания дисциплины является практическое овладение студентом разговорно-бытовой речью и языком по специальности для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении.

Задачи изучения дисциплины: научить вести диалог-беседу общего характера, переводить тексты со словарем по специальности, составлять аннотации и рефераты, делать сообщения по прочитанному.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 340 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лабораторные (178 часов), и 162 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Физическая культура*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте судебных экспертиз и социально-культурной деятельности кафедрой Спортивного права и физической культуры.

Целью преподавания дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины: знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределения в физической культуре.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 408 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекции (34 часа), практические (370 часов), и 4 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Отечественная история*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в Юридическом институте кафедрой Истории и политологии.

Цель преподавания дисциплины: дать студентам знание теоретических основ и закономерностей основных этапов и их содержания в истории России с древнейших времен и до наших дней.

Задачи изучения дисциплины: познать и понять основные тенденции исторического процесса в развитии отечественной истории

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), практические (18 часов) и 58 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Культурология*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте судебных экспертиз и социально-культурной деятельности.

Цель преподавания дисциплины: познакомить студентов с историей культурологической мысли, категориальным аппаратом данной области знания, раскрыть сущность основных проблем современной культурологии.

Задачи изучения дисциплины: рассмотреть точки зрения на место культуры в общественной жизни; выделить социально и личностно значимые функции культуры; проследить становление и развитие понятий «культура» и «цивилизация»; дать представление о социокультурной динамике, типологии и классификации культур, внутри и межкультурных коммуникациях; осуществить знакомство с основными направлениями методологии культурологического анализа.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), практические (17 часов) и 61 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «**Правоведение**» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в Юридическом институте кафедрой Уголовного права и процесса.

Цель преподавания дисциплины: сформировать понимание принципов организации российского государства, закрепить полученные представления об органах государственной власти и местного самоуправления, их структуре и функциях, научиться оценивать эффективность их деятельности, рассмотреть понятия и принципы, базовые категории основных отраслей российского права: конституционного, административного, гражданского, трудового, семейного, наследственного и т.д.

Задачи изучения дисциплины: раскрыть государство и право как социальное явление, показать закрепленные в конституции РФ права человека и гражданина, их реальное воплощение в жизни; разобрать положения нормативно-правовых актов, определяющих правовой статус гражданина, раскрывающих его права и обязанности; перечень предшествующих дисциплин с указанием разделов, усвоение которых необходимо для изучения данной дисциплины.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 64 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (18 часов) и 28 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «**Философия**» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Судебных экспертиз и социально-культурной деятельности кафедрой Философии.

Цель преподавания дисциплины: дать студентам общее представление о философии как науке, призванной формировать цельное представление об окружающем мире, о возникновении, становлении и развитии основных философских вопросов, об окружающем природном и социальном мире.

Задачи изучения дисциплины: содействовать развитию у студентов способностей к самостоятельной оценке мышления, умению аналитически воспринимать факты и события текущей жизни, формированию мировоззренческой ориентации, осознанию своей роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности и ответственности за свои поступки.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), практические (18 часов) и 58 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Экономика (экономическая теория)*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте экономики и финансов АПК кафедрой экономической теории.

Целью преподавания дисциплины является овладение студентами набором экономических концепций для четкого и последовательного мышления в широком диапазоне общественных проблем.

Задачи изучения дисциплины: научить студентов выявить и раскрыть проблему, ознакомить с взглядами ученых-экономистов различных концепций на проблему, овладение студентами аналитическими навыками для использования в подходах к исходной проблеме с позиции различных концепций.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часа), практические (16 часов) и 64 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Психология и педагогика*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой Психологии, Педагогики и Экологии Человека.

Цель преподавания дисциплины: формирование целостного представления о психологических особенностях человека как факторах успешности его деятельности, пониманию индивидуальных особенностей человека, его личностного становления и саморегуляции; умению самостоятельно мыслить и предвидеть последствия собственных действий; самостоятельно находить оптимальные пути достижения цели и преодоления жизненных трудностей.

Задачи изучения дисциплины: приобретение опыта учета индивидуально-психологических особенностей человека, стилей его познавательной и профессиональной деятельности; ознакомление с основными приемами саморазвития; овладение понятийным аппаратом, описывающим познавательную, эмоционально-волевою, мотивационную и регуляторную сферы психического, проблемы личности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 71 час. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), практические (17 часов) и 37 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Русский язык и культура речи*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой Психологии, Педагогике и Экологии Человека.

Цель преподавания дисциплины: углубление лингвистических знаний, развитие коммуникабельных навыков, повышение речевой и общей культуры студентов.

Задачи изучения дисциплины: Дать студентам необходимые знания о русском языке, его ресурсах, структуре, формах реализации. Познакомить студентов с основами культуры речи, с различными формами литературного языка, его вариантами. Создать представление о речи как инструменте эффективного общения, сформировать навыки делового общения. Познакомить студентов с нормами литературного языка; закрепить навыки правильной устной и письменной речи. В результате изучения дисциплины студент должен знать структуру национального русского языка, иметь представление о границах литературного языка, приемы речевого воздействия, убеждения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 51 час. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (18 часов) и 15 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Социология*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Судебных экспертиз и социально-культурной деятельности кафедрой Социально-культурной деятельности и социологии.

Цель преподавания дисциплины: дать студентам знание теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя ее специфику, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; помочь студентам овладеть многообразием социологического знания, представленным различными научными направлениями, школами и концепциями, в том числе и русской социологической школы.

Задачи изучения дисциплины: изучение основных этапов развития социологической мысли и современных направлений социологической теории, определения общества как социальной реальности и целостной саморегулирующейся системы, социальных институтов, обеспечивающих воспроизводство общественных отношений.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 112 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа), практические (17 часов) и 61 час самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Политология*» является частью цикла дисциплин по выбору студента по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в Юридическом институте кафедрой Истории и политологии.

Цель преподавания дисциплины: дополнить исторические знания студентов сибирскими материалами, сведениями об истории родного края.

Задачи изучения дисциплины: формирование у учащихся представления о истории края как научной дисциплине, ее месте и роли в системе социально-гуманитарных дисциплин в современном российском обществе, раскрыть учащимся основные тенденции развития исторического знания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 36 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (18 часов) и 18 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Введение в специальность*» является частью цикла дисциплин по выбору студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Целью преподавания дисциплины является знакомство студентов с будущей специальностью, привитие любви к будущей профессии.

Основной задачей дисциплины является приобретение студентами современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза, а также тех необходимых сведений о питании человека, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов питания. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (18 часов) занятия и 33 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*История развития пищевой и перерабатывающей промышленности края*» является частью цикла дисциплин по выбору студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется Юридическим институтом кафедрой Истории и политологии.

Особенностью дисциплины является формирование мировоззрения, привитие интереса к своей профессии, быстрой адаптации студентов к условиям обучения в вузе, профессиональных компетенций с аспектами инженерных задач, решаемых при помощи технологического оборудования, технологий, инженерной деятельности и развития инженерного дела, роли инженера в современном обществе.

Формы организации учебного процесса: лекции, практические и семинарские занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18ч., практические и семинарские занятия – 18 ч. и 33ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*История Сибири*» является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется Юридическим институтом кафедрой Истории и политологии.

Цель преподавания дисциплины: формирование у студентов теоретического представления в познании основных этапов становления и развития Сибирского региона с древнейших времен до начала 21 века.

Задачи изучения дисциплины: познать и понять основные тенденции исторического процесса на территории Сибири; расширить исторический кругозор студентов, полученный при изучении «Отечественной Истории», выявить региональную специфику проявления общих закономерностей российского исторического процесса на примере развития Красноярского края; ознакомить студентов с героическими и трагическими страницами прошлого, формировать принципы гражданственности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 66 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (18 часов) и 30 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Культура поведения личности*» является дисциплиной по выбору гуманитарного, социального и экономического цикла дисциплин подготовки специалистов по 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется Юридическим институтом кафедрой Истории и политологии.

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических занятий, индивидуальные консультации, самостоятельную работу студентов.

Цель курса: показать значимость социогуманитарного знания: культурологии, философии, истории, социальной психологии, социологии. Освоение данного курса предполагает формирование у студента способности грамотно и самостоятельно оценивать разнообразные и часто противоречивые явления социальной действительности, а главное – научить

применять полученное знание в повседневной жизни. Уметь отличать интуитивное знание о действительности от научного знания о предмете.

Программа ориентирована на решение следующих задач:

- повышение общего и профессионального уровня культуры;
- расширение культурного и научного кругозора студентов, понимания социокультурных проблем, их значимости и пути разрешения;
- сформировать активную гражданскую позицию, необходимую для успешной самореализации не только как профессионала в своей области, но и как личности.

Учебная дисциплина состоит из двух модулей. Модуль I. Культура поведения, составляющая общественных взаимоотношений. Социально-культурная деятельность. История семейно-брачных отношений. Роль семьи в становлении личности. Модуль II. Формирование и усвоение культурных норм в обществе (культурологический аспект). Процессы Воспитания и самообразования. Нравственная культура. Правовая культура. Теория общения

Формами контроля и оценки знаний и умений студентов являются опросы и собеседования на лекциях и практических занятиях, письменные задания, промежуточное тестирование по основным разделам курса. Программой дисциплины итоговый контроль предусмотрен в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 66 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекции (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студентов (30 часов).

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Этика производственных отношений*» является частью гуманитарного, социального и экономического цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется институтом Международного менеджмента и образования кафедрой "Психологии, Педагогики и Экологии Человека".

Целью учебной дисциплины заключается в получении студентами теоретических знаний о системы ценностей человека и закономерностях межличностных отношений, а также формирование качественных коммуникативных навыков в деловой сфере.

Задачи учебной дисциплины: - изучение теоретических основ этики деловых отношений, включая этику деятельности организаций и руководителя; - изучение категории «общение» как инструмента этики деловых отношений; - изучение закономерностей делового общения и освоение навыков управления им; - освоение навыков вербального и невербального общения; - освоение навыков дистанционного общения с учетом этических норм телефонного разговора и культуры делового письма; - освоение правил деловых отношений, включая правила публичного

выступления, деловой беседы, собеседования, служебных совещаний. - освоение этикета деловых отношений (в общественных местах, деловых приемов).

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 66 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (18 часов) и 30 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Проблемы денег и денежного обращения в современной России»* является частью гуманитарного, социального и экономического цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется институтом экономики и финансов АПК кафедрой "Финансы и кредит".

Цель преподавания дисциплины заключается в развитии у студентов системного представления о структуре тенденциях развития российского и мирового денежного оборота, а также в формировании умений и навыков, позволяющих будущим специалистам на профессиональном уровне заниматься теоретическими и практическими вопросами становления и развития денежного потенциала России.

Задачи изучения дисциплины: раскрыть вопросы сущности денег как экономической категории, их роль и значение в рыночной экономике, функции денег и их виды, роль денег в воспроизводственном процессе, эмиссия и выпуск денег в хозяйственный оборот.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), практические (16 часов) и 37 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Социальная защита человека в условиях рынка»* является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется институтом судебных экспертиз и социокультурной деятельности кафедрой Социокультурной деятельности и социологии.

Цель преподавания дисциплины: дать знания теоретических основ социальной работы, раскрывая ее принципы, формы, методы, функции, структуру; помочь овладеть многообразием основных направлений социальной работы, выделяя их специфику для различных сфер общественной жизни и для различных групп населения.

Задачи изучения дисциплины: изучение теории, предмета и объекта, принципов и методов, структуры и функций социальной работы, специфических особенностей социальной работы как науки, организации системы социального страхования, перспектив развития социальной работы в современной России.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), практические (16 часов) и 37 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Инновационный менеджмент*» является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой Международного менеджмента.

Цель преподавания дисциплины: является дать качественные знания и современные навыки в области базовых положений теории менеджмента, истории управленческой мысли, теории организации, сущность и система целей, требования к ним; сущность и классификация функций, их реализация, взаимосвязь. Связующие процессы: система коммуникаций, коммуникационный процесс; понятие, классификация управленческих решений, их состав; процесс разработки, обоснования и реализации; методы разработки. Персонал управления и руководства: основные качества менеджера, особенности его труда; содержание руководства и власти; методы управления; стили управления; управление конфликтами; инновационная программа менеджера; эффективность менеджмента.

Задачи дисциплины: Теоретико-методологические и исторические аспекты менеджмента: факторы возникновения менеджмента; организация как основной объект менеджмента, системообразующие факторы, опыт за рубежом, особенности в России.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), практические (16 часов) и 37 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Математика*» является частью цикла математических и общих естественно - научных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте НИИ аналитического мониторинга и моделирования кафедрой Высшей прикладной математикой.

Цель преподавания дисциплины: развитие у студентов навыков в использовании математики при выборе и обосновании управленческих решений на основе использования количественных методов системного анализа. В ходе обучения студент изучает основные понятия и математический инструментарий, необходимы для решения экономических задач.

Задачи изучения дисциплины: овладение студентом навыков применения современного математического инструментария для решения экономических задач, основам математического моделирования прикладных задач, решаемых аналитическим методом.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 500 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (108 часов), лабораторные (90 часов) практические (72 часов) и 230 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Информатика*» является частью цикла математических и общих естественно - научных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Менеджмента и информатики кафедрой «Математического моделирования и информатики»

Целью преподавания дисциплины является приобретение студентами знаний и навыков применения информационных технологий в повседневной учебной жизни, а также знаний и навыков, необходимых для работы на персональном компьютере при реализации поставленных учебных задач.

Задачи изучения дисциплины: 1. Изучение сущности понятия информатики, принципов алгоритмизации, основ вычислительной техники, локальных вычислительных сетей, сети Internet, необходимых для успешной работы на протяжении всего учебного процесса подготовки специалистов по данным направлениям, а также в повседневной жизни; 2. Ознакомление с основными операционными системами семейства Windows, что необходимо при работе на персональном компьютере на текущий момент времени; 3. Знакомство с классификацией языков программирования и принципами разработки программного обеспечения, необходимыми для полного понимания основ информатики и работы программного обеспечения любого

уровня сложности; 4. Получение навыков и знаний работы с офисным программным обеспечением на основе пакета MS Office, а в частности программ Word? Excel? Power Point, знание которых необходимо как в учебном процессе при выполнении поставленных учебных задач, так и в повседневной жизни грамотного специалиста.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (36 часов), практические (36 часов) и 92 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Физика*» является частью цикла математических и общих естественно - научных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Энергетики и управления энергетическими ресурсами АПК кафедрой Физики.

Целью преподавания дисциплины является изучение основных физических представлений о материальном мире, овладение фундаментальными физическими понятиями, теориями, законами, освоение физических принципов исследования химических, биологических и сельскохозяйственных объектов и измерения отдельных их характеристик.

Задачи изучения дисциплины: 1. Усвоить методы и приемы решения задач из различных областей физики и будущей специальности; 2. Получить навыки использования в практике важнейших физических измерительных приборов. 3. Научиться создавать и анализировать на основе физических законов теоретические модели явлений природы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 320 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (72 часов), лабораторные (72 часа), практические (36 часов) и 140 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Экология*» является частью цикла математических и общих естественно - научных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в

институте Агроэкологических технологий кафедрой экологии и естествознания.

Целью преподавания дисциплины является формирование целостного представления об экологии как комплексной, интегративной науке и современных проблемах рационального использования природных ресурсов, охраны окружающей среды.

Задачи изучения дисциплины: выработать умение анализировать и обобщать явления, факты, устанавливать причинно-следственные связи в строении и функционировании живых систем различного уровня и их взаимоотношениях друг с другом и с окружающей средой. На лекциях должна быть сформирована система экологических знаний по курсу общей экологии. На практических занятиях должны быть сформированы навыки и умения в оценке, анализе экологических систем, умении определять пути решения экологических проблем.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часа), лабораторные (18 часов) и 46 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Неорганическая химия»* является частью цикла математических и общих естественнонаучных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой химии.

Целью преподавания дисциплины является фундаментальная подготовка студента по базовой дисциплине в цикле химического образования, для формирования научного и методического подхода в творческой деятельности специалиста, а также изучение общих закономерностей о основных химических системах и процессах, о рекреационной способности веществ.

Задачи изучения дисциплины: 1. Изучение основных закономерностей химических процессов; 2. Изучение свойств основных классов неорганических веществ.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (72 часа) и 92 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Органическая химия*» является частью цикла математических и общих естественнонаучных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой химии.

Целью преподавания дисциплины: формирование системы знаний о строении, синтезе и химических реакциях углеводов и их функциональных производных, роли органической химии в решении комплекса проблем охраны окружающей среды, значения органической химии при производстве, хранении пищевого сырья и продуктов питания, продовольственной безопасности.

Содержание дисциплины: Важнейшие этапы развития органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Современные данные о строении и природе связей в органических соединениях. Взаимное влияние атомов в молекуле и его природа. Классификация органических соединений. Гомология. Функциональные группы. Предельные, непредельные, ароматические, галогенпроизводные углеводороды: строение, изомерия, номенклатура. Физические свойства. Химические свойства. Важнейшие представители. Кислородсодержащие органические соединения (спирты, эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Строение, изомерия, номенклатура. Получение, химические свойства и применение. Отдельные представители. Моно-, ди- и полисахариды. Классификация. Таутомерия. Стереоизомерия. Химические свойства. Отдельные представители. Гликозид-гликозная и гликозид-гликозидная виды связи. Азотсодержащие соединения: нитросоединения, амиды карбоновых кислот, протеиногенные аминокислоты, пептиды и белки. Определение. Классификация. Номенклатура, изомерия. Способы получения. Физические свойства. Химические свойства. Незаменимые аминокислоты. Структура белка. Кислород, серо и азотсодержащие гетероциклы. Определение. Классификация. Номенклатура, изомерия. Способы получения. Физические свойства. Химические свойства. Отдельные представители.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (53 часов), лабораторные (52 часа) и 95 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Аналитическая химия и физико-химические методы анализа*» является частью цикла математических и общих

естественнонаучных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой химии.

Целью преподавания дисциплины: является формирование системы знаний по основам химических и физико-химических методов анализа, привитие умений провести рациональный выбор способа решения конкретной аналитической задачи, приобретение навыков правильного и точного выполнения аналитических операций.

Задачи изучения дисциплины: обеспечить общенаучную подготовку по химическим и физико-химическим методам анализа в плане непрерывной химической подготовки с учетом основных областей будущей работы специалистов

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 150 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часа), лабораторные (70 часа) и 63 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Физическая и коллоидная химия*» является частью цикла математических и общих естественнонаучных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Целью преподавания дисциплины является знакомство студентов с основными положениями физической и коллоидной химии, определение роли физической и коллоидной химии среди других химических наук, создавать прочный научный фундамент для теоретических основ всех пищевых технологий.

Задачи изучения дисциплины: 1. Изучение основ химической термодинамики, расчетов тепловых эффектов, влияния различных факторов; 2. Определение направления процесса, равновесия в двух и трех компонентных системах. 3. Раскрытие сущности и внутреннего механизма процессов, протекающих в природе.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (52 часа), лабораторные (53 часа) и 95 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Биохимия*» является частью математических и естественнонаучных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

Цель преподавания дисциплины: приобретение студентами базовых знаний о функционировании биологических молекул и их сложных комплексов в живых организмах, участии в химических и биологических процессах, в построении клеточного вещества, особенностях каталитического действия ферментов и регуляции их активности, передачи генетической информации, основных способах образования и использования энергии в живом организме.

Задачи изучения дисциплины: обеспечение теоретической и практической подготовки специалистов на основе общих и специальных дисциплин. Изучение содержательных основ предмета исследований, понятийного аппарата и методологической базы биохимии.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 150 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часа), практические (54 часа) и 60 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Методы выделения и очистки соединений и пищевых продуктов*» является частью математических и естественнонаучных дисциплин национально-регионального компонента по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой химии.

Дисциплина направлена на изучение химических и физико-химических методов очистки, разделения и концентрирования органических веществ и их смесей. Дисциплина способствует получению навыков работы в химической лаборатории.

В результате изучения курса студент должен: знать состав, свойства и превращения важнейших компонентов пищи: белков, липидов, углеводов, витаминов и минеральных веществ; уметь применять химические методы для оценки пищевого сырья; осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы.

а) Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

б) Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты лабораторных работ, устного опроса и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 110 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные (54 часа) и 56 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии»* является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Целью преподавания дисциплины является ознакомление студентов с миром микроорганизмов, морфологией, строением, размножением.

В результате изучения курса студент должен: знать роль микроорганизмов в природе и их использование в пищевой промышленности, основные процессы жизнедеятельности микроорганизмов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), лабораторные (32 часа) и 52 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Сертификация системы качества»* является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой технологии хранения и переработки зерна.

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов диалектического мышления, выработка научного взгляда на современную проблему качества производства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), лабораторные (32 часа) и 52 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Начертательная геометрия. Инженерная графика»** является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Управления инженерными системами кафедрой Технологии машиностроения

Целью преподавания дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с общими теоретическими основами изучения форм предметов окружающего действительного мира и соотношениями между ними, установлением соответствующих закономерностей и применением их к решению практических задач позиционного и метрического характера, приложению способов инженерной графики к исследованию практических и теоретических вопросов науки и современной техники.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 170 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (72 часа) и 80 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы блока ОПД.Ф.02 «Механика»

Дисциплина **«Теоретическая механика», «Соппротивление материалов», «Детали машин и основы конструирования»** является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Управления инженерными системами кафедрой «Соппротивление материалов и теоретическая механика».

Дисциплина, представляющая собой основу общетехнической подготовки инженеров не машиностроительных направлений. Будучи комплексной дисциплиной, механика, включает в себя основные разделы курсов «Теоретическая механика», «Соппротивление материалов» и «Детали машин и основы конструирования».

Цель преподавания дисциплины – дать студенту знания, необходимые для последующего изучения специальных инженерных дисциплин и применения в дальнейшей его профессиональной деятельности в условиях производства.

Целью преподавания данного курса является обеспечение подготовки инженеров-технологов и инженеров-механиков, знающих законы механики и способных успешно использовать полученные знания в своей повседневной работе на предприятиях.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических

занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 206 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (52 часа), лабораторные (34 часа) и практические (18 часов) и 102 час самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Теплотехника*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260204.65 - Технология бродильных производств и виноделие. Дисциплина реализуется в институте Управления инженерными системами кафедрой «Тракторы и автомобили».

Целью преподавания дисциплины является овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по рациональному применению теплоты в сельском хозяйстве, эффективному использованию теплотехнического оборудования.

Задачами изучения дисциплины являются: 1. Овладеть методами теории и расчета процессов применения теплоты в сельском хозяйстве; 2. Знать средства и методы экономии теплоты и топлива; 3. Научиться методам проектирования устройств и установок для теплоснабжения сельскохозяйственных объектов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 119 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (18 часов), практические (18 часов) и 47 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Электротехника и электроника*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Энергетики и управления энергетическими ресурсами АПК кафедрой теоретических основ электротехники.

Целью преподавания дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением вопросов теории и практики использования электрических машин и аппаратов, а также электронных устройств. Знать теорию электрических цепей, устройство и принцип действия электрических машин и аппаратов, уметь грамотно эксплуатировать электротехническое и электронное оборудование. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 85 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (18 часов), практические (18 часов) и 31 час самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Безопасность жизнедеятельности»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Землеустройства, кадастров и природообустройства кафедрой *«Безопасность жизнедеятельности»*.

Целью преподавания дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теоретической и практической подготовкой студентов к созданию здоровых и безопасных условий труда в агропромышленном комплексе, а также подготовка студентов к действиям и способам защиты работников в условиях чрезвычайных ситуаций.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 150 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (36 часов), практические (18 часов) и 60 час самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств, кафедрой *«Технология хранения и переработки зерна»*.

Целью преподавания дисциплины *«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»* является формирование у студентов представления о безопасности пищевой продукции и методах контроля качества и безопасности продуктов питания.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18 ч., лабораторные работы – 18 ч. и 36 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Системы управления технологическими процессами и информационные технологии*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте энергетики и управления энергетическими ресурсами АПК кафедрой Теоретических основ электротехники.

Целью преподавания дисциплины является изучение основных понятий и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления; классификация систем управления технологическими процессами; роль микропроцессорной техники в системе управления; методы и функции управления технологическими процессами; особенности управления непрерывными и периодическими процессами; стандартизация в разработке систем управления; автоматические системы регулирования; автоматизированные системы управления технологическими процессами; системы управления дисперсными процессами; проектирование систем автоматизации; системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.

Задачи изучения дисциплины: приобретение студентами знаний о научных основах различных технологических процессов, овладение методами определения оптимальных условий управления технологическими процессами.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде курсового проекта и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 145 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (26 часа), лабораторные (13 часов), практические (26 часов) и 80 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Процессы и аппараты пищевых производств*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

Целью преподавания дисциплины является изучение физико-химических основ процессов, используемых в различных пищевых производствах, методов расчета, устройства и принципа аппаратуры.

Задачи изучения дисциплины: приобретение студентами знаний о научных основах различных технологических процессов, овладение методами определения оптимальных условий проведения процессов, улучшения качества продукции, расчета аппаратуры.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 153 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа), лабораторные (32 часов), практические (18 часов) и 69 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «**Микробиология**» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Целью преподавания дисциплины является ознакомление студентов с миром микроорганизмов, морфологией, строением, размножением. Формирование у студентов представление о роли микроорганизмов в природе и их использование в пищевой промышленности, изучение основ микробиологии и санитарного контроля в пищевой промышленности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 102 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часа), лабораторные (32 часов) и 54 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «**Физиология питания**» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины является подготовка специалиста, владеющего знаниями в области физиологии человека и рационального, оптимального и специального питания, которые позволяют ему в последующем сознательно целенаправленно осваивать изучение основ применения и производства добавок в пищевой промышленности и как они влияют на физиологию человека.

Основной задачей дисциплины является приобретение студентами современных знаний в области анатомио-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза, а также тех необходимых сведений о питании человека, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 90 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часа), лабораторные (36 часов) и 36 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Пищевые и биологически активные добавки*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260204.65 - Технология бродильных производств и виноделие. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

Целью преподавания дисциплины является формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачи изучения дисциплины: ознакомить студентов с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания; изучить их современную классификацию, требования безопасности; дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, структуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания; обоснование роли биологических активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания; изучение технологических функций и механизмов действия пищевых добавок, способов их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часа), лабораторные (18 часов) и 36 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Санитария и гигиена питания*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины – сформировать знания в области санитарно-гигиенических требований консервного производства.

Задачи дисциплины – ознакомление студентов с химическими, биохимическими, микробиологическими процессами происходящими при хранении продуктов питания, факторы влияющие на качество пищевых продуктов; изучение санитарно-гигиенических требований к производственной среде производственному процессу; ознакомление с органами надзора за соблюдением санитарно-гигиенических требований, их функции и полномочия.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 90 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (13 часов), лабораторные (26 часов) и 51 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Товароведение продовольственных товаров*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств, кафедрой «Технология хранения и переработки зерна».

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов знаний в области товароведной оценки продовольственных продуктов

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 150 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 34 ч., лабораторные работы – 36 ч., практические занятия – 16 ч. и 64 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Метрология, стандартизация и сертификация»** является частью цикла обще-профессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств, кафедрой «Технология хранения и переработки зерна».

Целью преподавания дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» является изучение правовой основы и нормативной базы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия и применения их в учебном процессе, научно-исследовательской и производственной деятельности.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 68 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18 ч., лабораторные работы – 18 ч. и 32 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Основы строительства и инженерное оборудование»** обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте ЗК и П кафедрой КЗТ и ПНН.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с особенностями строительства и эксплуатации технологического оборудования применяемого на предприятиях консервной промышленности.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования и курсового проекта, итоговый контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 90 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18 ч., лабораторные работы – 36 ч. и 36 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Экономика и организация производства»** является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте экономики и финансов АПК кафедрой Экономика и агробизнес.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания в области экономики и организации производства.

Целью преподавания дисциплины является научить студентов анализировать и планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия с применением экономико-организационных методов.

Задачей изучения дисциплины является обучить студентов экономико-организационным приемам и методам исследования производственно-хозяйственной деятельности предприятия, направленным на повышение эффективности работы предприятий пищевой промышленности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде курсового проекта и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (13 часов), практические (30 часов) занятия и 57 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Менеджмент и маркетинг*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Менеджмента и информатики кафедрой Маркетинг.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания в организации управленческих процессов на предприятии, расстановку кадров, контроль за деятельностью организации и персонала. Принимать управленческие решения в области организации производства.

Целью преподавания дисциплины является получить знания о теоретических основах менеджмента о законодательной базе управленческих процессов, выполняемых функциях и должностных инструкциях, методах, построении структуры управления, уровне развития трудового коллектива, применяемых стилях, социальных конфликтах и методах управления ими.

О сущности, принципах и функциях маркетинга, этапах эволюции и концепции; типах и видах маркетинга, службах предприятия. О понятии, видах и классификации, основных элементах, конъюнктуре рынка.

Задачей изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний в области менеджмента, ключевые цели организации по функциональным подсистемам; виды организаций; организационную структуру управления организацией. Методы управления; процесс подготовки и принятия решений; теории мотивации труда; формы власти и влияния, основные теории лидерства и стили руководства. Управление конфликтами, самоменеджмент; основные составляющие оценки эффективности социально-экономических систем. Маркетинговую среду и составляющие её элементы. Элементы товарной, сбытовой, коммуникационной политик; виды

конкуренции, параметры конкурентоспособности, принципы и критерии сегментации. Факторы, определяющие поведение покупателей.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (26 часов), практические (26 часов) занятия и 48 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Объемно-планировочные решения*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин национально-регионального компонента по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте землеустройства, кадастров и природообустройства, кафедрой «Кадастр застроенных территорий и планировка населенных мест».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания при изучении объемно-планировочных решений.

Цель преподавания дисциплины является подготовка специалистов, владеющих методикой архитектурного проектирования на основе комплекса теоретических и практических профессиональных знаний.

Задачи изучения дисциплины

- постижение основ архитектурного проектирования, применение приобретенных теоретических знаний и практических навыков при решении градостроительных и объемно-планировочных задач и выполнение проектов общественных и жилых зданий и сооружений.

- освоение комплексного проектирования, объединяющего поиск решения с разработкой конструкций, санитарного и технического оборудования.

- постижение методов научно-исследовательской работы при изучении социальных, функционально-технических и технических предпосылок архитектурного проектирования.

- приобретение навыков работы с нормативными материалами, регламентирующими проектирование и строительство.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 76 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), лабораторные (16 часов) занятия и 44 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин национально-регионального компонента по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств, кафедрой «Технология хранения и переработки зерна».

Цель: ознакомить студентов с имеющимися методами исследования свойств веществ и контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях консервной и пищевых концентратных отраслях. Выработать навыки, выбирать нужный метод исследования по определению качества сырья и продукции в зависимости от объекта, цели, практических возможностей предприятия.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 76 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 16ч., лабораторные работы – 16ч. и 44ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Новые формы белковых продуктов»* является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Дисциплина нацелена на изучение основных понятий в области технологии производства новых форм пищи и перспектив развития новой отрасли производства продуктов питания.

Задачей изучения дисциплины является дать необходимые знания для понимания технологических процессов связанных с производством нетрадиционных продуктов питания на основе белков растительного и животного происхождения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часов), лабораторные (32 часов) занятия и 36 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Введение в технологии продуктов питания*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Дисциплина нацелена на изучение фундаментальные процессы, лежащие в основе производства продуктов питания; ознакомиться со способами получения основных видов сырья растительного происхождения.

Задачей изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний в области современного состояния различных отраслей пищевой промышленности, основных свойств сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов, пути развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров с целью рационализации питания населения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часов), лабораторные (32 часов) занятия и 36 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Технология пищевых концентратов, консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы*» является частью цикла специальных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины: студенты приобретают знания свойств сырья и материалов, используемых для производства пищевых концентратов, продуктов длительного хранения и консервированных продуктов, условиями их хранения, способами подготовки к производству.

Задачи изучения дисциплины: изучить технологические процессы производства различных видов изделий, пищевых концентратов и консервов, методы хранения, обеспечивающие сохранение их качества.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 400 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (96 часов), лабораторные (96 часа) занятия и 208 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Технология сушки*» является частью цикла специальных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины: подготовка специалиста, владеющего знаниями в области технологии сушки плодов, овощей, мяса и рыбы.

Задачи изучения дисциплины: изучение технологических основ и технологии сушки плодов, овощей, мяса и рыбы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 час. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (36 часа) занятия и 46 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Холодильная технология*» является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

Цель преподавания дисциплины: приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с холодильной техникой и технологией. Технический уровень и перспективы развития холодильной технологии; криобиологические основы холодильного консервирования; влияние низких температур на изменения клеточных структур; физико-химические, биохимические и микробиологические процессы при обработке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции холодом; требования к продуктам, их подготовка к воздействию низких температур; способы и условия хранения при воздействии низких температур, в том числе и отрицательных; способы размораживания

продуктов; влияние холодильной обработки на технико-экономические показатели работы предприятия.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические и семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования и курсового проекта, итоговый контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 78 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 34 ч., лабораторные работы – 17 ч. и 27 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Технологическое оборудование*» является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с особенностями эксплуатации и устройства технологического оборудования применяемого на предприятиях консервного производства, а также с безопасной эксплуатацией этого оборудования.

Формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические и семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, консультации.

Виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования и курсового проекта, итоговый контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 160 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 31 ч., лабораторные работы – 36 ч., практические и семинарские занятия – 13 ч. и 80 ч. самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Проектирование предприятий отрасли*» является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания при проектировании предприятия.

Целью преподавания дисциплины является подготовка специалистов, к выполнению курсовых и дипломных проектов.

Задачи изучения дисциплины: студент должен знать основы технологического проектирования предприятия.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных работах и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзаменов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 89 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), практических (17 часов) занятия и 38 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Физико-химические и биохимические основы консервного производства»** является частью дисциплин по решению Совета ИАППП специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины: научная деятельность, наряду с лекционным материалом и процессом прохождения практики, составляет основу (базис) формирования знаний и навыков полноценного, всесторонне развитого и максимально адаптированного к требованиям реального бизнеса, специалиста.

Научная деятельность дает возможность не просто углубленно изучить какую-либо тему или разработать какую-либо проблему, но предоставляет студенту – будущему специалисту и руководителю, возможность сформировать и развить в себе систему навыков научного творчества, и, прежде всего, умения постановки целей, задач, выявления проблем и оптимизации способов их решения. Приобретая навыки ведения научной деятельности, студенты структурируют не только свои знания, но и сам процесс генерации идей и новых решений.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных работах и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзаменов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 96 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), лабораторные (34 часа) занятия и 45 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина **«Пищевая химия»** является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Цель преподавания дисциплины формирование у студентов фундаментальных знаний химического состава пищевого сырья и готовой продукции, функционально-технологических свойств компонентов пищи, пищевых и биологически активных добавок, их роль в конструировании

качества продуктов питания, механизмах физико-химических, биохимических и микробиологических изменений, стабилизации свойств продуктов питания в ходе технологического процесса, методах анализа сырья и пищевых продуктов.

Знать состав и строение основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, функции пищевых веществ и их значение для организма человека, превращение пищевых веществ в процессе производства, хранения и переваривании пищи в организме человека, физиологические нормы потребления пищевых веществ; закономерности превращения макро- и микронутриентов при хранении и переработке сырья.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 100 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часа), лабораторные (32 часов) и 52 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Микробиологические основы консервного производства*» является частью дисциплин по решению Совета ИАППП специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины: изучение закономерностей роста и культивирования микроорганизмов, а также микробиологических основ консервного производства.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных работах и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 132 час. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторных (34 часа) занятия и 64 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Особенности санитарно-технического контроля консервного производства*» является частью дисциплин по решению Совета ИАППП специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины – сформировать знания в области особенностей санитарно-технического контроля консервного производства

Задачи дисциплины – изучение санитарно-гигиенических требований к производственной среде производственному процессу; ознакомление с органами надзора за соблюдением санитарно-гигиенических требований, их функции и полномочия, изучения бактериологических методов исследования сырья и готовой продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных работ и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 105 час. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), лабораторных (34 часа) занятия и 54 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Асептическое консервирование пищевых производств»* является частью дисциплин по решению Совета ИАППП специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Цель преподавания дисциплины: подготовка специалиста, владеющего знаниями в области асептического консервирования.

Задачи изучения дисциплины: изучить основы производства асептического консервирования.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных работ и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 132 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторных (34 часов) занятия и 64 часов самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина *«Научно-исследовательская работа по консервированию»* является частью цикла специальных дисциплин студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и

пищеконцентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТК и ОПП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника.

Таких, как умение умение формулировать актуальность исследования, применять на практике теоретические положения изучаемых курсов, приобрести необходимые специалисту навыки исследователя, уметь обосновывать новизну и эффективность научного исследования, формулировать научные гипотезы на основе накопленных фактов, выбирать оптимальный путь эксперимента, составить его план; научить придавать актуальным теоретическим и практическим проблемам законченный характер с конкретными предложениями и выводами; отражать результаты исследований в докладах, статьях, заявках на изобретения и экспонатах

Задачей изучения дисциплины является углубление знаний в области технологии производства, освоение методов научных исследований, планирование и проведения эксперимента.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы и самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях и тестовый контроль. Промежуточная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 176 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), лабораторные (60 часа) занятия и 99 часа самостоятельной работы студента.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*» является частью цикла факультативных дисциплин студентов по специальности 260504.65 - Технология консервов и пищевых концентратов. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания при изучении сложных и разнообразных технологий приготовления пищи.

Целью преподавания дисциплины является вооружение студентов как будущих инженеров систематизированными знаниями научных основ технологии продуктов общественного питания.

Задачей изучения дисциплины является овладение практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме балловой оценки на лабораторных занятиях и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 215 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (31 часов), лабораторные (124 часов) занятия и 60 часа самостоятельной работы студента.