

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**  
**260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Иностранный язык*» является частью цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте судебных экспертиз и социально-культурной деятельности кафедрой физического воспитания.

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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 эффективности 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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

260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой Психологии, Педагогике 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Международного менеджмента и образования кафедрой Психологии, Педагогике и Экологии Человека.

Цель преподавания дисциплины: углубление лингвистических знаний, развитие коммуникативных 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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 (18 часов) и 18 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Введение в специальность*» является частью цикла дисциплин по выбору студентов по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 кондитерских и хлебопекарных технологий.

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

Задачей изучения дисциплины является приобретение студентами знаний с ассортиментом хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, технологию их приготовления, условия и сроки хранения. 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 69 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (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 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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: 260202.65 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется институтом экономики и финансов АПК кафедрой "Финансы и кредит".

Цель преподавания дисциплины заключается в развитии у студентов системного представления о 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 350 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (72 часов), лабораторные (72 часа), практические (36 часов) и 170 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Экология*» является частью цикла математических и общих естественно - научных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 90 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часа), лабораторные (18 часов) и 36 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Неорганическая химия*» является частью цикла математических и общих естественнонаучных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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. Стереои́зомерия. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часа), лабораторные (88 часа) и 95 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Физическая и коллоидная химия*» является частью цикла математических и общих естественнонаучных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТООБ 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 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». 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 **«Неорганические вещества в пищевой промышленности»** является частью математических и естественнонаучных дисциплин по выбору студентов специальности 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Дисциплина реализуется институте пищевых производств кафедрой химии.

Дисциплина направлена на изучение минерального состава пищевых продуктов, способов его определения и влияния минеральных веществ пищи на жизнедеятельность организма человека. Дисциплина способствует получению навыков работы в лаборатории при подготовке растительного и животного сырья к исследованию и проведению качественного и количественного анализа на содержание неорганических веществ в пищевых продуктах.

а) Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, 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 100 часов.

Программой дисциплины предусмотрены лекции 16 часов, лабораторные занятия - 32 часа и 52 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Сертификация системы качества*» является частью цикла дисциплин по выбору по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (52 часа), лабораторные (34 часа) и практические (18 часов) и 112 час самостоятельной работы студента.

### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Электротехника и электроника*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Энергетики и управления энергетическими ресурсами АПК кафедрой теоретических основ электротехники.

Целью преподавания дисциплины охватывает круг вопросов, связанных изучение 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». 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 *«Метрология, стандартизация и сертификация»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин подготовки студентов по специальности 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». 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 *«Теплотехника»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 «**Системы управления технологическими процессами и информационные технологии**» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте энергетике и управления энергетическими ресурсами АПК кафедрой Теоретических основ электротехники.

Целью преподавания дисциплины является изучение основных понятии 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 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб 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 200 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часа), лабораторные (50 часов), практические (18 часов) и 98 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «**Микробиология**» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 практических занятиях, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 119 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часа), лабораторные (32 часов) и 55 часов самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «**Пищевая химия**» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Пищевые и биологически активные добавки*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТООБ 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 биологически 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 практических 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 «*Введение в технологии продуктов питания*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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.

Целью преподавания дисциплины является знакомство студентов с основными процессами, протекающими при производстве и хранении пищевых продуктов, с технологией отдельных отраслей пищевой промышленности

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 136 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (32 часов), лабораторные (32 часов) занятия и 72 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Экономика и организация производства*» является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 68 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), лабораторные (16 часов) занятия и 36 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 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». 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 хлебопекарной, кондитерской и макаронной отрасли. 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 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 16ч., лабораторные работы – 16ч. и 40ч. самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Основы применения холода при производстве продуктов питания»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по выбору студентов национально-регионального компонента по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТООБ и ПП.

Дисциплина раскрывает энергетическую сущность процессов получения и использования низких температур и их роль в создании прогрессивных технологий в области общественного питания. Она дает представление о значении холодильной техники в обеспечении населения высококачественными, биологически полноценными, экологически чистыми

продуктами. Дисциплина формирует у будущих специалистов знания и умения по совершенствованию использования холода в технологических процессах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания, обеспечивающих увеличение выхода, качества и соответствия продуктов современным научным представлениям о питании.

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

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Культура питания»* является частью цикла обще-профессиональных дисциплин по выбору студентов национально-регионального компонента по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 эстетическом поведении делового человека.

Целью преподавания дисциплины является обучить студентов современной культуре питания.

Задачей изучения дисциплины является ознакомление студентов с правилами культуры 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 100 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные (18 часов) занятия и 46 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»* является частью цикла специальных дисциплин по выбору студентов по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 управлении технологическим процессом производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Целью преподавания дисциплины является подготовка специалистов, по вопросам технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Задачи изучения дисциплины: студент должен знать основы производства технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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 работ и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 560 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (96 часов), лабораторные (192 часов) занятия и 272 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Проектирование предприятия отрасли»* является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 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 работ и коллоквиумах, тестовый контроль и промежуточный контроль в виде экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 68 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), практических (17 часов) занятия и 34 часа самостоятельной работы студента.

### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Технологическое оборудование отрасли*» является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с особенностями эксплуатации и устройства технологического оборудования применяемого на предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, 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 156 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 31ч., лабораторные работы – 36ч., практические и семинарские занятия – 13ч. и 76 ч. самостоятельной работы студента.

### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Реология сырья, полуфабрикатов, заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств*» является частью специального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 кондитерских технологий.

Целью преподавания дисциплины является 1. Изучить основные физико-механические свойства пищевых продуктов. 2. Изучить закономерности поведения под нагрузкой сплошных сред – пищевых масс или заготовок изделий хлебопекарного производства. 3. Освоить реологические принципы исследования объектов пищевой промышленности и измерения отдельных их характеристик. 4. Изучить влияние реологических свойств сырья и полуфабрикатов на выбор технологического оборудования.

Задачей изучения дисциплины 1. Усвоить методы и приемы решения реологических задач в будущей специальности. 2. Научиться делать обоснованный выбор технологического оборудования с учетом реологических свойств сырья и полуфабрикатов. 3. Получить навыки использования на практике важнейших измерительных приборов.



В результате изучения данной дисциплины студент должен знать: физико-химические, реологические и текстурные свойства сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, определяющие характер и режимы технологических процессов приготовления изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические 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 68 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (13 часов), лабораторные (13 часов) занятия и 42 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства»* является частью специального цикла дисциплин по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 физико-химических и биотехнологических процессов происходящих при производстве хлебобулочных изделий.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства хлебобулочных изделий, процессами, протекающими при хранении сырья и готовой продукции, и процессами, протекающими при производстве.

В результате изучения дисциплины студент должен знать, что в основе технологии хлебобулочных изделий и современных методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лежат физико-химические процессы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, коллоквиумы, 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 - экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 136 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторные (34 часов) занятия и 68 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Физико-химические основы технологий кондитерских производств»* является частью специального цикла дисциплин по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных

изделий. 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 кондитерских технологий.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства кондитерских изделий, процессами, протекающими при хранении сырья и готовой продукции, и процессами, протекающими при производстве.

В результате изучения дисциплины студент должен знать, что в основе технологии кондитерских изделий и современных методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лежат физико-химические процессы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, коллоквиумы, 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 - экзамен.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 136 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторные (34 часов) занятия и 68 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Научные основы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»* является частью специального цикла дисциплин по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 кондитерских технологий.

Целью преподавания дисциплины является подготовка специалистов владеющих теоретическими знаниями научных основ производства кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, в основе которых лежат химические, микробиологические, коллоидные, биохимические, теплофизические процессы, происходящие на отдельных стадиях приготовления кондитерских изделий.

Задачей изучения дисциплины является приобретение студентами знаний сущности физико-химических процессов производства изделий, являющихся теоретической и практической основой процессов протекающих при приготовлении кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, методов оценки свойств сырья и качества изделий.

В результате изучения данной дисциплины студент должен знать: физико-химические, реологические и текстурные свойства сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, определяющие характер и режимы технологических процессов приготовления изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические 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 152 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторные (34 часов), практические (17 часов) занятия и 67 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Технология мучных изделий, мучных и сахарных восточных сладостей*» является частью цикла специальных дисциплин по студентам по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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.

Целью преподавания дисциплины является подготовка специалистов, владеющих знаниями технологии производства мучных изделий, мучных и сахарных восточных сладостей

б) задачи изучения дисциплины: студент должен знать основы производства мучных изделий, мучных и сахарных восточных сладостей.

Студент должен уметь готовить мучные изделия, мучные и восточные сладости.

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 136 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (34 часов), лабораторные (34 часов) занятия и 68 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Основы технологии детского и диетического питания в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производстве*» является частью цикла специальных дисциплин студентов по специальности

260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускников. Таких, как умение целенаправленно использовать полученные знания при изучении отдельных пищевых веществ в детском и диетическом питании.

Целью преподавания дисциплины является подготовка специалиста, владеющего знаниями технологий, а так же владеющего специальной подготовки в области производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского и диетического питания.

Задачей изучения дисциплины является изучение технологий детского и диетического питания.

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

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 зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 70 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), лабораторные работы (17 часов) и 36 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина *«Научно-исследовательская работа по хлебопекарному, кондитерскому и макаронному производствам»* является частью цикла специальных дисциплин студентов по специальности 260202.65 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций выпускника. Таких, как умение реализовать основные этапы проведения научно-исследовательской работы с объектами и технологиями кондитерского, хлебопекарного и макаронного производств, включая постановку задачи, сбор и обработку научно-технической литературы по проблеме, постановку эксперимента, обработку и обобщение экспериментальных данных, оформление отчета по научно-исследовательской работе.

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 136 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (17 часов), лабораторные (60 часа) занятия и 59 часа самостоятельной работы студента.

#### **Аннотация рабочей программы**

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*» является частью цикла факультативных дисциплин студентов по специальности 260202.65 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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.