

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 20.12.2023 11:00:25
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров направления подготовки

**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология бродильных производств и виноделие»**

ФИЛОСОФИЯ

Философия является ядром личностного мировоззрения, поэтому изучение данной дисциплины интегрирует знания в области истории, культурологии, социологии и способствует выработке ценностного и гражданского сознания. Содержание дисциплины разработано с учетом профиля вуза и особенностей контингента учащихся. Формируются базовые философские компетенции и навыки, осуществляется ознакомление с основными философскими концепциями классической и современной философии. Историко-философский материал курса охватывает период, начиная с древней Греции и вплоть до начала XXI –го века. Курс реализует проблемный подход, где обозначен приоритет методологически и метафизически значимых ценностей и знаний над узкоспециализированными, что ведет к формированию у слушателей целостной картины мира, оптимизируя, в том числе его профессиональное развитие.

Специальный раздел курса посвящен анализу философских проблем науки и техники, где рассматриваются структура научного познания, его методы и формы, научные революции и смена типов научной рациональности, философия техники, взаимодействие философии и специальных наук.

ИСТОРИЯ РОССИИ

Главными целями и задачами освоения дисциплины являются формирование у учащегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России. С учетом современного уровня исторической науки, понять место России в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении дисциплины, являются необходимыми для формирования представлений об основных этапах развития мировой истории и культуры, способности логического и последовательного изложения исторических фактов, объяснения причинно-следственных связей, используя общие и специальные понятия и термины, а также овладение навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Предметом изучения являются: основные этапы общественно-политического, экономического и культурного развития.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

К основным задачам курса «Иностранный язык» относятся: развитие навыков продуцирования самостоятельных, обладающих смысловой, эстетической и практической ценностью высказываний, текстов, аргументированного изложения своей точки зрения по обсуждаемой проблеме; формирование навыков ведения беседы официального (делового) и неофициального характера по культурно-эстетической, академической, страноведческой и общедоступно-бытовой тематике; развитие умений использования правил и формул речевого этикета.

Результатами освоения дисциплины станут: усовершенствованное владение видами иноязычной речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением и письмом; расширение страноведческого и общегуманитарного кругозора; формирование социокультурной компетенции; овладение навыками написания деловых писем и электронных сообщений на иностранном языке, участие в беседах с представителями делового мира, деловых встречах; чтение и перевод аутентичных текстов деловой и профессиональной направленности.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются: изучение опасностей в процессе жизнедеятельности человека и способов защиты от них в любых средах обитания (нормальной, экстремальной); формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.

Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» способствует решению следующих задач профессиональной деятельности: вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками; создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; идентификация негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения; разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от

негативных воздействий; проектирование и эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, и принятия мер по ликвидации их последствий.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Целью учебной дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессиональноприкладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Правоведение – наука, посвященная изучению вопросов, связанных с основами правовой грамотой человека. При ее изучении особое внимание уделяется основным понятиями институтам различных отраслей права.

Наука «Правоведение» рассматривает все отрасли права в комплексе, составляет системный анализ их изучения. Правоведение позволяет понять сущность права и государства, возникновение и развитие государства и права, происходящее в современном обществе государственно-правовые явления.

Правоведение дает объемное представление о государстве и праве, этих процессов в динамично развивающемся мире. При изучении правоведения значительное внимание уделяется пониманию основных юридических понятий и терминов, таких как, норма права, юридический факт, правоотношение и другое. Данные категории являются основными, так как они используются во всех отраслевых юридических науках и без них невозможно изучение норм отраслей права.

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

От приобретенных умений и знаний в ходе изучения дисциплины во многом зависит успешность обучения по другим дисциплинам, так как способность грамотно говорить и писать, читать и понимать – одна из главных в процессе познания, а также в развитии личности в целом. Владение родным языком, культурой речи в значительной мере позволяет углубить познание учащихся в разных областях жизнедеятельности, расширить возможности овладения информацией. Данный курс тесно связан с последующими дисциплинами профессиональной подготовки. Основные положения дисциплины «Русский язык и культура речи» будут использованы при решении коммуникативных задач в изучении всех учебных дисциплин, в повышении эффективности выполнения заданий на производственной практике.

Важнейшими задачами дисциплины являются: - закрепление и совершенствование навыков владения нормами русского литературного языка; - формирование коммуникативной компетенции специалиста, - обучение профессиональному общению в области избранной специальности; - развитие навыков поиска и оценки информации,

- развитие речевого мастерства для подготовки к сложным профессиональным ситуациям общения (ведение переговоров, дискуссии и т.п.); - повышение культуры разговорной речи, обучение речевым средствам установления и поддержания доброжелательных личных отношений.

В ходе изучения курса «Русский язык и культура речи» студенты должны не просто укрепить знания в перечисленных областях, но и научиться практически применять их для построения текстов, продуктивного участия в процессе общения, достижения своих коммуникативных целей.

Таким образом, курс «Русский язык и культура речи» одновременно формирует у студентов – нефилологов три вида компетенции: языковую, коммуникативную (речевую) и общекультурную - с акцентом на коммуникативную.

МАТЕМАТИКА

Целью освоения дисциплины является: овладение студентом математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач экономики

Развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы и умения выражать математическим языком задач экономики и экономической динамики. Привитие навыков современных видов

математического мышления, использования математических методов и основ математического мышления в практической деятельности

Учебные задачи дисциплины: обучать студентов основам методов прогнозирования, совершенствовать логическое и математическое мышление студентов, дать навыки использования математических методов для решения задач организационно-управленческой, информационно-аналитической и предпринимательской деятельности.

Математическое образование следует рассматривать как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки бакалавров.

Дисциплина «Математика» относится к базовой части учебного блока 1 (Б1), основывается на знаниях, полученных в средней школе в рамках ЕГЭ и при изучении основ теории вероятностей.

ФИЗИКА

Дисциплина включает следующие основные разделы: элементы кинематики; элементы динамика; законы сохранения в механике; элементы механики твердого тела; тяготение элементы теории поля; элементы специальной (частной) теории относительности; элементы механики сплошных сред; молекулярная физика и термодинамика; реальные газы, жидкости и твердые тела; электростатика; постоянный электрический ток; магнитное поле; основы теории Максвелла для электромагнитного поля; физика колебаний и волн; квантовая природа излучения; элементы квантовой физики атомов; атом, атомное ядро; молекула; элементы физика твердого тела; современная физическая картина мира.

Целями освоения дисциплины «Физика» являются: - формирование базового уровня знаний следующих разделов физики: механики, термодинамики и молекулярной физики, электричества и магнетизма, оптики, основ физики атома и атомного ядра, необходимого для изучения специальных учебных дисциплин; - формирование базового уровня знаний в методах и средствах измерения основных методов измерения физических величин; - формирование у студентов целостного представления о физических процессах и явлениях, протекающих в природе, понимания возможностей современных научных методов познания природы и владения ими на уровне, необходимом для решения практических задач, возникающих при выполнении профессиональных обязанностей.

Задачами дисциплины «Физика» являются: - изучение фундаментальных физических законов, теорий в области механики, колебательных процессов, теорий в области электричества и магнетизма, законов оптики, квантовой физики и атомной физики; - умение применять методы классической и современной физики; - освоение и умение использовать: основных понятий, законов и моделей механики, термодинамики, электричества и магнетизма, колебаний и волн, оптики, атомной физики, физики твердого тела, ядерной физики; методов теоретического и экспериментального исследований физических явлений; методов оценок порядков физических величин

ИНФОРМАТИКА

Целью и задачами освоения дисциплины информатика являются: освоение фундаментальных понятий информатики, знакомство с архитектурой ЭВМ, способами представления, хранения и обработки информации, основами математического моделирования технологических процессов.

Освоение техники программирования и пакетов прикладных программ общего и специального назначения.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА

Цель изучения дисциплины «Инженерная и компьютерная графика»: выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, составления конструкторской и технической документации с использованием графических систем.

Освоение пакета для компьютерной графики: настройка рациональной рабочей среды пользователя для выполнения графических задач; настройка свойств объектов чертежа и их изменение; вычерчивание простейших элементов, составляющих изображение любого технического объекта, и их точное позиционирование; редактирование изображения; особенности проекционного компьютерного черчения; оформление чертежа; рациональная последовательность графических построений при создании чертежа; использование готовых фрагментов чертежей и чертежей прототипов при создании сборочных чертежей; создание текстовых фрагментов.

Изложение основ дисциплины «Инженерная и компьютерная графика» чередуется с поэтапным решением задач практического выполнения элементов чертежей.

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

К основным задачам курса «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» относятся изучение основных понятий автоматизации и теории автоматического регулирования, классификации систем управления, методов и функций управления технологическими процессами, первичных преобразователей, датчиков для измерения плотности и вязкости, технических средств для построения систем автоматического регулирования и управления

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области организации системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами на производстве, самостоя-

тельной разработки и практическом применении систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ С ОСНОВАМИ БИОХИМИИ

Целями освоения дисциплины (модуля) являются освоение студентами теоретических и практических знаний в области органической химии с основами биохимии.

Задачами дисциплины являются:

формирование на основе современных научных достижений знаний о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением;

формирование умения оперировать химическими формулами органических соединений, составлять уравнения химических реакций.

Формирование у студентов знаний о составе; строении и свойствах биохимических соединений

ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

Освоения дисциплины "Физическая и коллоидная химия" состоит в формировании у обучающихся полной системы представлений об общих качественных и количественных закономерностях протекания физико-химических процессов и явлений, в различных физико-химических системах, опираясь при этом на фундаментальные положения физической и коллоидной химии и учитывая специфику подготовки.

Сформировать теоретические знания об общих закономерностей химических превращений на молекулярном уровне, определяющих направленность химических процессов, скорость их протекания, влияние различных факторов, условия получения максимального выхода полезного продукта. Закрепить знания основных законов физической и коллоидной химии, необходимых для понимания природы и механизма химических реакций, лежащих в основе создания новых высокоэффективных технологий синтеза разнообразных веществ и совершенствования существующих. Сформировать практические умения при использовании основных приемов и методов физико-химических измерений, а также при работе с приборами, используемыми в физической и коллоидной химии.

ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

К основным задачам курса «Основы общей и неорганической химии» относятся: изучение основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволяет как совершенствоваться, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; изучение теоретических основ

аналитической химии; освоение современных методов обнаружения, разделения и количественного определения элементов и их соединений.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование представлений о сущности химических явлений; создание прочных знаний фундаментальных понятий и законов неорганической химии, химических свойств элементов и их соединений; освоение современного уровня теоретического фундамента дисциплины и практических методов химического анализа, применение основных физико-химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

К основным задачам курса «Охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях отрасли» относятся изучение правовых и законодательных актов и документов, законодательства о труде Российской Федерации, правил техники безопасности на предприятиях винодельческой промышленности, условий создания высокопроизводительных, безопасных и здоровых условий труда на производстве, условий материально – технического обеспечения охраны труда.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области создания системы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, использования практических навыков предупреждения воздействия на работающих вредных и опасных факторов, использования знаний по измерению и оценке вредных и опасных факторов на предприятиях по производству винодельческой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МЕХАНИКА

Основными целями освоения дисциплины «Механика» являются:

– получение знаний теоретических основ механики, являющихся базой для успешного изучения других курсов общепрофессиональных и специальных дисциплин;

– формирование у студентов умений и навыков в применении теоретических основ механики при исследовании, проектировании и эксплуатации механических устройств в объеме, необходимом для будущей профессиональной деятельности

– формирование у студентов научного мировоззрения на основе знания объективных законов, действующих в материальном мире.

Задачами дисциплины являются:

- изучение общих законов и методов исследования движения и взаимодействия материальных тел и механических систем;
- изучение методов исследования напряженно-деформированного состояния элементов конструкций, с целью обеспечения их работоспособности;
- получить представление о методах исследования и проектирования механических устройств, основных стадиях выполнения конструкторской разработки;
- первичные навыки практического применения знаний механики при проектировании типовых устройств технологического оборудования.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

Курс «Электротехника и электроника» является общетехнической инженерной дисциплиной. Курс рассчитан на освоение фундаментальных знаний в области теории линейных и нелинейных электрических и магнитных цепей, а также теории электромагнитного поля. Получение теоретических и практических знаний законов электрических цепей и электромагнитных полей, методов анализа и моделирования электромагнитных цепей и полей и на их основе получение знаний о физических явлениях и характере процессов в электромагнитных устройствах. Базируется на соответствующих разделах физики, математики и вычислительной математики.

В результате изучения курса студент должен знать современное состояние и тенденции развития электроники и микроэлектроники; основные типы современных электронных приборов; принцип действия электронных приборов, их модели, системы характеристик и параметров, методы их измерения; достоинства и недостатки электронных приборов различных типов; принципы работы электронных приборов в простейших каскадах электронных устройств; основные сведения о технологии изготовления электронных приборов, их конструктивном исполнении.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь проводить выбор электронных приборов для различных целей с использованием справочной литературы; выполнять расчет простейших схем с электронными приборами; пользоваться электро- и радиоизмерительными приборами для исследования электронных приборов и схем.

ТЕПЛО- И ХЛАДОТЕХНИКА

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний, теоретическая и практическая подготовка будущих бакалавров по методам получения, преобразования, передачи и использования тепловой энергии в такой степени, чтобы они могли выбирать и при необходимости эксплуатировать теплотехническое оборудование в индустрии питания.

Учебная дисциплина «Теплотехника» включена в часть обязательных дисциплин учебного плана и непосредственно связана с дисциплинами «Физика», «Математика», «Химия».

Курс охватывает изучение следующих разделов: законы термодинамики, термодинамические свойства в реальных газах и парах, дросселирование, термодинамический анализ процессов в компрессорах, основы теории тепло- и массообмена, теплопроводность при стационарном и нестационарном режимах, конвективный теплообмен, теплоотдача при фазовых превращениях.

Результатами освоения дисциплины станет применение и использование знаний инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания.

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

К основным задачам курса «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов относятся изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов; физиологических и гигиенических основ питания; правил проведения санитарной экспертизы пищевой продукции; определения показателей доброкачественности мясных, колбасных, рыбных, молочных, хлебобулочных и других продуктов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний и умений проведения санитарной экспертизы пищевой продукции; исследования гигиенических показателей алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции, мясных, колбасных, рыбных, хлебобулочных и других продуктов; умений использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, умение применять методы математического анализа и моделирования

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

К основным задачам курса «Процессы и аппараты пищевых производств» относятся: глубокое изучение физической сущности основных процессов пищевых производств; изучение основных типов аппаратов, принципы их работы с выявлением преимуществ и недостатков; изучение и овладение инженерными методами расчета процессов и аппаратов.

Результатами изучения дисциплины станут: способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания; способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Целями освоения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» являются изучение характеристик сырья растительного происхождения; химический состав, ценность ресурсов; технологии производства продуктов из растительного сырья. Основными задачами преподавания курса являются: изучение источников получения продуктов пищевого назначения; изучение химического состава, биологической, пищевой ценности ресурсов. Освоение данной дисциплины способствует изучению следующих дисциплин учебного плана: введение в технологию продуктов питания, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, технология бродильных производств, технология безалкогольных напитков, технология кваса, технология пива.

ЭКОНОМИКА

Основная учебная задача дисциплины - сформировать у студентов общие научные представления о регулировании деятельности хозяйствующих субъектов рыночной экономики.

Целями освоения дисциплины «Экономика» являются исследование рынков товаров и услуг и факторов производства, их конъюнктуру, динамику; определение стратегии предприятий в условиях конкуренции, подготовка предложений по развитию сотрудничества, оптимизация деятельности предприятий, обеспечение бизнес-процессов в рамках деятельности хозяйствующих субъектов.

Задачами изучаемой дисциплины являются следующие:

- изучение понятийного аппарата экономики;

формирование у обучающихся способности использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; обеспечение знания законов развития экономических систем, основных положений макро- и микроэкономики, а также основ функционирования рыночной экономики; развитие системного мышления; содействие фундаментализации образования.

Предметом изучения учебной дисциплины «Экономика» являются экономические отношения, возникающие на всех стадиях воспроизводственного процесса.. Знания теоретических основ экономики позволяют специалистам определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, а также принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. Дисциплина имеет логическую и содержательнометодическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ

К основным задачам курса «Менеджмент и маркетинг» относятся: получение системных знаний в области менеджмента, овладение основными тенденциями его развития на современном этапе, а также изучение организации менеджмента на предприятиях общественного питания; понимание студентами многоплановости менеджмента как процесса управления организацией, связанного как с ее внутренней жизнью, так и с ее взаимодействием с окружающей средой.

Результатами освоения дисциплины станут: умение находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность; формирование представлений в проектировании организационных структур, в планировании и осуществлении мероприятий, распределении и делегировании полномочий с учетом личной ответственности; освоение навыков использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных задач; применение современных технологий управления персоналом при разрешении конфликтных ситуаций в организации.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

К основным задачам курса «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» относятся изучение критериев обеспечения продовольственной безопасности в России и на международном уровне, осуществления методов контроля качества сырья и продуктов питания; требований к качеству и безопасности продуктов питания; возможных путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний и умений в области осуществления санитарно-гигиенической экспертизы продовольственного сырья и продуктов питания; определения загрязненности сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения; использования нормативно-правовых документов в своей деятельности.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОСНОВЫ ПСИХОЛОГИИ И ПРАКТИКА ИНКЛЮЗИВНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Инклюзивное образование как феномен общего и специального образования. Цели и задачи интегрированного обучения детей с проблемами в развитии совместно с детьми физиологической нормы. Возможности социализации

зации детей при оптимальных условиях интегрированного обучения. Концепция интегрированного обучения. Обеспечение психолого-медикопедагогических условий образовательными учреждениями при проведении интегрированного обучения детей с ограниченными возможностями здоровья. Понятие инклюзивного образования детей с ОВЗ.

Научно-методическое обеспечение инклюзивного образования – коррекционно -развивающая среда. Принципы обучения и воспитания в инклюзивной образовательной среде. Коррекционно-развивающие технологии в методике обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в интегрированной образовательной среде.

ГРАЖДАНСКОЕ И СОЦИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОЕ ПОВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Гражданское и социально-ответственное поведение» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Правоведения», «Теории организации и организованного поведения», «Управление государством и государственным управлением».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие, сущность и содержание гражданской и социальной ответственности, особенности ее развития в России и за рубежом, а также функции, принципы и основные концепции социальной ответственности.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

К основным задачам курса «Пищевая химия» относятся изучение сведений о химическом составе пищевых продуктов, роли воды, о проблемах пищевой гигиены и токсичности продуктов, об использовании пищевых добавок в технологии пищевых продуктов, о химии пищеварения и теории сбалансированного питания и о его основных принципах, правилах обеспечения промышленной безопасности пищевых производств.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления расчетов энергетической и биологической ценности продуктов, свойств основных компонентов продуктов, определяющих характер изменений в процессе их хранения и переработки, методик определения макро и микро - нутриентов и воды в пищевых продуктах.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА

Целями освоения дисциплины являются: приобретение необходимых знаний в области технологии продуктов переработки винограда, изучение теоретических основ и режимов технологических процессов, путей их оптимизации, методов ведения и управления технологическими процессами, а

также приемов осуществления технохимического контроля производства продуктов переработки винограда.

Основными задачами освоения курса являются: изучение технологии переработки различных сортов винограда при производстве алкогольной и безалкогольной продукции; изучение специальных приемов производства различных типов продуктов переработки винограда; изучение способов стабилизации и розливостойкости готовой продукции

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

К основным задачам курса «Физико-химические методы анализа» относятся изучение научных основ физических, химических, физико-химических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров, реакционной способности веществ, электрохимических, кондуктометрических, потенциометрических, полярографических, хроматографических методов теоретического и экспериментального исследования пищевых продуктов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализами, использования современной научной аппаратуры, методов определения состава веществ, методов планирования, постановки, проведения и обработки, данных эксперимента, методологии идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

К основным задачам курса «Общая технология продуктов питания из растительного сырья» относятся изучение сведений о химическом составе и роли основных компонентов продуктов питания из растительного сырья; характеристик технологических свойств основных видов растительного сырья, используемых в производстве продуктов питания, основных производственных и технологических процессов переработки сырья на пищевых предприятиях.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области научных основ производства продуктов питания из растительного сырья, роли основных компонентов пищевых продуктов в жизнедеятельности человека, биохимических и биотехнологических процессов, происходящие в сырье при хранении; методов анализа, принятых в пищевых производствах для определения качественных характеристик сырья, полу-

продуктов, готовой продукции; в области выбора оптимальных способов и условий производства продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ

Целью реализации программы по предмету «Основы военной подготовки» является формирование у обучающихся первичных знаний и навыков военного дела, мотивация к военно-профессиональной деятельности, осознанный выбор будущей профессии офицера и продолжения дальнейшего обучения в высших военных образовательных организациях Министерства обороны Российской Федерации, замещения в них воинских должностей сержантского состава курсантских подразделений.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием следующих разделов: Общевоинские уставы вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография.

Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка.

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ В ВИНОДЕЛЬЧЕСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

К основным задачам курса «Технохимический контроль в винодельческом производстве» относятся изучение объектов контроля, физических, химических и физико-химических методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, алгоритма контроля сырьевых и вспомогательных материалов, методов определения показателей качества основных и вспомогательных материалов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления технохимического контроля в винодельческом производстве, организации санитарно-гигиенического, микробиологического контроля производства, что является базой выпуска продукции высокого качества, отвечающей требованиям стандартов, контроля вторичных сырьевых ресурсов винодельческой промышленности.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

К основным задачам курса «Технологическое оборудование предприятий отрасли» относятся: изучение устройства и работы механического и теп-

лового оборудования; приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов; изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли; изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях отрасли; изучение современного рынка оборудования.

Результатами изучения дисциплины станут: способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; способность управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства винодельческой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ВИНОДЕЛИЯ

К основным задачам курса «Физико-химические и биотехнологические основы виноделия» относятся изучение научных основ технологии пищевых производств, физико-химических, теплофизических, биохимических и микробиологических основ технологии, химического состава сырья растительного происхождения

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области биохимических процессов, происходящих при получении полуфабрикатов и напитков, определения химического состава сырья, полуфабрикатов и напитков, определении оптимальных параметров технологии винодельческого производства

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТЕХНОЛОГИЯ ВИНОДЕЛИЯ

Целями освоения дисциплины являются: приобретение необходимых знаний в области технологии производства виноградных вин, изучение теоретических основ и режимов технологических процессов, путей их оптимизации, методов ведения и управления технологическими процессами, а также приемов осуществления технокимического контроля производства столовых, крепких и десертных вин, а также вин, пересыщенных диоксидом углерода и коньяков.

Основными задачами освоения курса являются: изучение технологии переработки винограда при производстве винодельческой продукции; изучение специальных приемов производства различных типов вин; изучение способов стабилизации и розливостойкости готовой продукции.

ТЕХНОЛОГИЯ ПИВА

Целями освоения дисциплины «Технология пива» являются: приобретение необходимых знаний в области технологии пивоваренного производства, изучение теоретических основ и режимов технологических процессов, путей их оптимизации, методов ведения и управления технологическими процессами, а также приемов осуществления технокимического контроля производства солода, пива.

Основными задачами освоения курса являются: изучение технологии переработки солода, других видов сырья и материалов при производстве пива; изучение специальных приемов производства различных типов пива и солода; изучение способов стабилизации и розливостойкости готовой продукции.

ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Целями освоения дисциплины «Технология броидильных производств» является ознакомление студентов с теоретическими основами броидильных производств, которые связаны общностью сырья и характером технологических процессов. Учебный курс тесно связан с комплексом химических, биохимических, технических наук. На основе имеющихся знаний студенты углубленно изучают научные основы броидильных производств, связанных с производством этанола, продуктов переработки винограда, кваса с использованием различных рас дрожжей. Для изучения курса студент должен иметь знания в области органической химии, биохимии, микробиологии. Освоение данной дисциплины предшествует изучению следующих дисциплин профессионального цикла ООП учебного плана: технокимический контроль в производстве безалкогольных напитков; технологическое оборудование предприятий отрасли; безалкогольных напитков; технология пива; технология кваса; безотходные технологии пищевых производств

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

К основным задачам курса «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» относятся: формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности пищевой продукции, включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения.

Результатами освоения дисциплины станут: получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро - и микронутриентов, формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

К основным задачам курса «Пищевая микробиология» относятся изучение медико-биологических требований, санитарных норм качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, микробиологических требований, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; изучение источников инфекции на производстве, возбудителей пищевых инфекций и отравлений;

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления современных практических методов микробиологических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, умений соблюдать на производстве систему менеджмента качества (СМК), включающую микробиологический контроль всего технологического процесса, осуществлять необходимые меры для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

К основным задачам курса «Проектирование предприятий отрасли» относятся: изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта; овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий; способностями составления технического задания на проектирование предприятий отрасли; учение чтения чертежей и проектной документации; иметь способности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в проектировании, авторском надзоре и оснащении предприятий отрасли.

Результатами освоения дисциплины станут: приобретение способности разрабатывать комплект технологической документации для проекта предприятий отрасли различного типа. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

К основным задачам курса «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» относятся изучение сведений в области теории и практики применения пищевых добавок в пищевой промышленности и питания человека; ознакомление с действующими

щими нормативными актами, регулирующими применение пищевых добавок; изучение основных классов пищевых добавок в соответствии с их технологическим предназначением, основных источников получения пищевых добавок и условий их применения.

Результатами освоения дисциплины станут формирование прочных специализированных знаний в области проектирования рецептур продуктов питания с применением пищевых добавок, основных классов пищевых добавок с точки зрения их целевого предназначения в технологии производства продуктов питания, гигиенической регламентации и безопасности применения пищевых добавок, а также знание основных документов, международных и отечественных организаций, регламентирующих применение пищевых добавок.

ВОДОПОДГОТОВКА В ПРОИЗВОДСТВЕ НАПИТКОВ

Учебный курс «Водоподготовка в производстве напитков» тесно связан с комплексом химических, биохимических, технических наук. На основе имеющихся знаний студенты углубленно изучают требования к составу и свойствам воды в безалкогольных, бродильных и других отраслях промышленности, научные основы регулирования состава воды, обеспечивающие ее качественные показатели. Курс способствует формированию технологического мышления, профессиональных знаний, умений и навыков в области методов изучения состава и свойств воды, а также регулирования ее состава для достижения качества и безопасности. Целями и задачами освоения дисциплины «Водоподготовка в производстве напитков» являются: изучение способов очистки и умягчения воды для производства алкогольных и безалкогольных напитков; формирование у студентов знаний о химическом составе и свойствах питьевой воды о способах ее очистки и умягчения.

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

К основным задачам курса «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях отрасли» относятся изучение методов и средств обеспечения единства измерений и способов достижения требуемой точности, качественных и количественных характеристик измеряемых величин, основных и дополнительных единиц международной системы СИ, роли стандартизации и сертификации в повышении качества продукции, терминологии в области сертификации, основных метрологических правил.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области использования измерительной техники для технологических исследований, метрологического обеспечения производства; выбора методов и средств для измерения конкретных физических величин в зависимости от требуемой точности, обладание способностью участвовать в разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, умение работать с компьютером как средством управления информацией.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МИКРОБИОЛОГИЯ

К основным задачам курса «Микробиология» относятся изучение систематики, морфологии, анатомии и физиологии микроорганизмов, влияния на них физических, химических, биологических факторов внешней среды, глубокое понимание значимости соблюдения санитарных нормативов и требований к технологическому процессу производства, обеспечивающих выпуск готовой продукции высокого качества, отвечающей требованиям стандартов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления современных практических методов микробиологических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, умений соблюдать на производстве систему менеджмента качества (СМК), включающую микробиологический контроль всего технологического процесса, осуществлять необходимые меры для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Введение в технологию продуктов питания» относятся изучение химических, физико-химических, микробиологических, коллоидных процессов, происходящих при переработке сырья и производстве продуктов питания, изучение технологических процессов, режимов работы технологического оборудования, прогрессивных ресурсосберегающих технологий при производстве хлебобулочных изделий, макарон, сахара, жиров, вина, спирта, пищевых концентратов, консервов, кондитерских изделий и др.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления основных технологических процессов получения различных пищевых продуктов, знаний основных свойств сырья, влияющих на качество готовой продукции, надежности технологических процессов, организации производственного контроля и управления процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья, знаний медико-биологических требований, санитарных норм качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

Главными целями и задачами освоения дисциплины является осознание значимости роли фактора культуры в социально-экономическом развитии, формирование у обучающихся понимания и уважения культурных традиций и ценностей народов, сохранение их культурной уникальности и самобытности, налаживание межкультурного и культурного диалога между ними.

Материал курса охватывает период, начиная с древневосточной, древнекитайской и античной культур до современной, западной, российской и дагестанской культур, и ориентирован на подготовку профессионала с широкой и разносторонней гуманитарной культурой, знающий закономерности развития многообразия культур, умеющий находить взаимопонимание с людьми разных культур на основе знания общечеловеческих норм нравственности и толерантности.

СОЦИОЛОГИЯ

Целью освоения дисциплины «Социология» является получение научных представлений о предмете социологической науки, об основах функционирования и развития современного общества; формирование у студентов целостного представления об обществе, динамике, проблемах и закономерностях его функционирования и развития как социальной системы; вооружение студента методологией, методикой и техникой социологических исследований, развитие у студентов практических навыков и умений в области социологического анализа конкретных проблем и ситуаций профессиональной деятельности.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучить предпосылки возникновения социологии, проанализировать основные этапы развития социологической науки, показать теоретические и методологические различия отдельных социологических школ и концепций;
- рассмотреть место социологии в системе социальных наук;
- рассмотреть особенности предмета, методологии и метода современной социологии, показать принципиальное отличие общей социологии от частных социологических концепций;
- структурировать основные разделы общей социологии, дать современные представления об их содержательном наполнении;
- показать систему логически взаимосвязанных понятий и принципов, посредством которых раскрывается природа (структура и генезис) тех или иных социальных структур, явлений и процессов; - сформировать у студентов представления о проблемной социальной ситуации, понимании процедуры и методов исследования социальных процессов.

Дисциплина «Социология» относится к части дисциплин учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается во 2 семестре. Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «История», «Русский язык и культура речи». Знания, полученные в результате изучения этой

дисциплины, будут использоваться студентом в дальнейшей учебе и практической деятельности, например, в изучении культурологии, философии.

Изучение дисциплины предполагает наличие у студентов знаний по обществознанию, истории, общей теории культуры.

ИСТОРИЯ МИРОВЫХ РЕЛИГИЙ

Цели освоения дисциплины «История мировых религий» состоят в том, чтобы дать студентам знания о наиболее актуальных проблемах истории и теории религии, об основных этапах развития и формах религии в истории, месте и роли религии в обществе, законодательстве о религиозных объединениях, понимать тенденции и перспективы функционирования религии в современном обществе, а также сформировать толерантные отношения к различным религиозным традициям.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение основного понятийного аппарата современного религиоведения и теоретических знаний в области религиоведения;

- знание основ вероучения изучаемых религиозных феноменов, представление об основных особенностях культа, его организации и формах деятельности;

- изучение особенностей наиболее распространенных религиозных систем, их верований и традиций, выявление общечеловеческих ценностей в различных религиях;

- воспитание уважительного отношения к религиозным и нерелигиозным убеждениям личности,

- воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.

- развитие способностей анализа исторических источников и научной литературы;

- умение самостоятельно формулировать и аргументировать свою позицию;

- приобретение навыков аналитического мышления в области изучаемого предмета;

- воспитание веротерпимости, уважения прав и свобод сограждан, прав личности в духовной сфере в целом;

- развитие мышления, не допускающего возникновения конфликтного поведения на почве религиозной неприязни.

Учебная дисциплина «История мировых религий» относится к части дисциплин учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается во 2 семестре. Знания, полученные в результате изучения этой дисциплины, будут использоваться студентом в дальнейшей учебе и практической деятельности, например, в изучении философии, социологии, истории Дагестана.

Изучение дисциплины предполагает наличие у студентов знаний по обществознанию, истории, общей теории культуры.

ТЕХНОЛОГИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Учебный курс «Технология безалкогольных напитков» тесно связан с комплексом физико-математических и технических наук. На основе имеющихся знаний студенты углубленно изучают научные основы технического оснащения предприятий, связанных с производством безалкогольных напитков и минеральных вод. Целями освоения дисциплины являются: приобретение необходимых знаний в области технологии безалкогольных напитков, изучение теоретических основ и режимов технологических процессов, путей их оптимизации, методов ведения и управления технологическими процессами, а также приемов осуществления теххимического контроля производства, безалкогольных напитков. Основными задачами освоения курса являются: изучение технологии переработки различных видов сырья и материалов при производстве безалкогольной продукции; изучение специальных приемов производства различных типов безалкогольных напитков; изучение способов стабилизации и розливостойкости готовой продукции

БЕЗОТХОДНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Целями освоения дисциплины являются: является овладение знания в области промышленной экологии и внедрения в производство рациональных безотходных технологий производства пищевых продуктов. Основными задачами освоения курса являются: ознакомление студентов с проблемами окружающей среды от отходов, стоков и выбросов, связанных с производством на перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности; обучение методам и технологическим схемам переработки отходов пищевых предприятий с целью получения вторичных продуктов; получение знаний по химическому составу и свойствам отходов консервной, винодельческой, пивобезалкогольной отраслей пищевой промышленности. Освоение данной дисциплины предшествует изучению следующих дисциплин профессионального цикла ООП учебного плана: технологическое оборудование предприятий отрасли; теххимический контроль и учет на предприятиях отрасли; физико-химические и биотехнологические основы производства безалкогольных напитков; технология кваса; технология продуктов переработки винограда; мембранные технологии в безалкогольном производстве; охрана труда и экологическая безопасность на предприятиях отрасли; проектирование предприятий отрасли; управление качеством продуктов питания

МЕМБРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ВИНОДЕЛЬЧЕСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Целями и задачами освоения дисциплины «Мембранные технологии в винодельческом производстве» являются: изучение способов очистки и умягчения воды для производства алкогольных и безалкогольных напитков; формирование у студентов знаний о химическом составе и свойствах питьевой воды о способах ее очистки и умягчения. Учебный курс «Мембранные технологии в винодельческом производстве» тесно связан с комплексом химических, биохимических, технических наук. На основе имеющихся знаний

студенты углубленно изучают требования к составу и свойствам воды в безалкогольных, бродильных и других отраслях промышленности, научные основы регулирования состава воды и готовой продукции, обеспечивающие ее качественные показатели. Изучение курса способствует формированию технологического мышления, профессиональных знаний, умений и навыков в области методов изучения состава и свойств воды и безалкогольных напитков, а также регулирования их состава для достижения качества и безопасности, развивает культурологическое осмысление представлений о современном производстве в реалиях российской и мировой экономик.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Управление качеством продуктов питания» относятся изучение потенциально опасных источников токсических, биологически активных веществ, в том числе природных компонентов пищи, требований к качеству и безопасности продуктов питания; возможных путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания контаминантами физического, химического, биологического происхождения.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области разработки исследований по предупреждению выпуска некачественной продукции, методов санитарно-гигиенической экспертизы качества продовольственного сырья и продуктов питания, методов определения загрязненности сырья и продуктов питания ксенобиотиками физического, химического и биологического происхождения.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ИСТОРИЯ ДАГЕСТАНА

Главными целями и задачами освоения дисциплины являются выработка понимания специфики исторического развития, его основных этапов общественно-политического, экономического и культурного развития. С учетом современного уровня исторической науки, понять место Дагестана в России и в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

Дисциплина «история Дагестана» относится к вариативной части учебного плана, изучается в 4 семестре и базируется на школьном курсе «История России».

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении дисциплины, являются необходимыми для формирования представлений об основных этапах развития мировой истории и культуры, способности логического и по-

следовательного изложения исторических фактов, объяснения причинно следственных связей, используя общие и специальные понятия и термины, а также овладение навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Предметом изучения являются: основные этапы общественно-политического, экономического и культурного развития.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ)

Учебная (ознакомительная) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана и базируется на следующих дисциплинах ОПОП: физика, информатика, прикладная механика, химия, экономика.

Для прохождения учебной (ознакомительной) практики студент должен иметь представление:

- сущности и социальной значимости своей будущей профессии;
- основных проблемах дисциплин, определяющих конкретную область его деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- об общезаводском хозяйстве, типовом и специальном технологическом оборудовании на предприятиях отрасли;

Прохождение этой практики необходимо для изучения таких дисциплин как: аналитическая химия и физико-химические методы анализа; микробиология; органическая химия в пищевых биотехнологиях; методы исследования свойств сырья и продуктов питания; физиология питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, и других дисциплин базовой части.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Производственная (технологическая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования, а также развитие профильных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Задачи практики: -приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение технологических процессов приготовления кулинарной продукции предприятия индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Содержание практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей, структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида из ассортимента продукции, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)

Производственная (организационно-управленческая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Цель производственной (организационно-управленческой) практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций, необходимых в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области ведения технологических процессов, приобретение опыта организаторской и управленческой работы.

Задачи практики: -приобретение практических навыков в оценке потребности в ресурсах для осуществления деятельности департаментов (служб, отделов);

- практическое освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания;

- формирование профессиональных способностей в организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;

- приобретение способностей в управлении материальными ресурсами и осуществлении планирования деятельности персонала.

Содержание производственной (организационно-управленческой) практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей, структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида продукции из ассортимента, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика (далее- практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также углубления и закрепления полученных знаний, умений студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе. Входит в

структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;

- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности:

-изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции

- изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов

- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий

- приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия отрасли;

расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;

овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;

расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;

освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;

- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов; анализ ассортимента продукции производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;

выявление факторов, формирующих спрос по отдельным видам выпускаемой предприятием продукции;

изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;

анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных напитков; ознакомление с основными видами нормативно-технических документов; подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ГИА)

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает: - подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Целью государственной итоговой аттестации является - установление степени готовности обучающегося» по основным профессиональным образовательным программам высшего образования к самостоятельной деятельности, сформированности всех компетенций согласно требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОПОП по направлению подготовки выполняется в виде дипломного проекта и представляет собой проект предприятия отрасли и разработкой производственной программой.

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы являются завершающим этапом обучения. Дипломный проект должен отражать реальный профессиональный уровень подготовленности бакалавра в соответствии с полученной квалификацией по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»