

**Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)  
Основной профессиональной образовательной программы высшего образования  
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.**

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Философия и методология научных исследований»**

**Целью** освоения дисциплины «Философия и методология научных исследований» является формирование компетенций обучающихся путем освоения основ научно-исследовательской деятельности, развития научного мышления, навыков самостоятельной работы, развитие творческих способностей.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1: Сбор и систематизация информации по проблеме с последующей её оценкой адекватности и достоверности	Философия и методология научных исследований – 3 з.е., Очная форма - экзамен	<p><b>Знать:</b> основные подходы к определению понятия «наука» и «техника»; основные характеристики науки и техники на различных этапах развития; основные закономерности развития науки и техники; понятие «метод», «методология»; общеполитические и общенаучные методы познания;</p> <p><b>Уметь:</b> охарактеризовать роль науки и техники в жизни общества и человека; иметь представление об этапах становления науки и техники для оценки современного этапа их развития; иметь представления об основных закономерностях развития науки и техники; проводить самостоятельные исследования, используя общеполитические и общенаучные методы познания;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа процессов и тенденций в об-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			ласти науки и техники; пониманием роли науки и техники в социокультурном развитии общества; навыками использования различных методов познания при проведении самостоятельных исследований.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Профессиональный иностранный язык»

**Целью** освоения дисциплины «Профессиональный иностранный язык» является повышение исходного уровня владения профессиональным иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования путем формирования/восстановления и дальнейшего развития базы рецептивных и продуктивных умений на иностранном языке.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>ПКС-8: Усовершенствование практического навыка говорения на иностранном языке</p>	<p>УК-4.1: Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный</p> <p>ПКС-8.1: Способен осуществлять межъязыковое и межкультурное взаимодействие в соответствии с правилами речевого общения в иноязычном социуме и традициями межкультурного профессионального общения с носителями изучаемого языка</p>	<p>Профессиональный иностранный язык – 2 з.е., Очная форма - зачет</p>	<p><b>Знать:</b> современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы иностранного языка; особенности процесса общения на иностранном языке, его структуру; закономерности, регулирующие процесс межличностного восприятия, коммуникации и взаимодействия; способы повышения эффективности взаимодействия в различных ситуациях, способы предупреждения проблем взаимодействия в профессиональном общении.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; логически верно организовывать устную и письменную речь; создавать хорошо структурированные, логически продуманные устные и письменные профессиональные тексты; высказываться в ситуациях делового общения с соблюдением необходимых норм культуры языка; способствовать созданию деловой атмосферы сотрудничества и партнёрства; преодолевать коммуникативные барьеры, пользоваться знанием невербальных и вербальных средств общения; анализировать</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>конкретные ситуации общения и поведение партнеров, оценивать перспективы взаимодействия.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками деловой речевой коммуникации, опираясь на современное состояние языковой культуры; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; набором коммуникативных приёмов и техник установления контакта с собеседником, создания атмосферы доверительного общения, организации обратной связи с целью их эффективного использования в профессиональной деятельности; навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Информационные технологии профессиональной деятельности»

**Целью** освоения дисциплины «Информационные технологии профессиональной деятельности» является совершенствование знаний о принципах организации современных информационных технологий и навыков их использования на практике с помощью программно-аппаратных средств вычислительной техники.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.2: Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Информационные технологии профессиональной деятельности – 2 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b> основные информационные технологии обработки данных и представления результатов.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современное программное обеспечение для решения экономико-статистических, эконометрических задач и представления результатов исследования.</p> <p><b>Владеть:</b> информационными технологиями для моделирования и прогнозирования.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Право интеллектуальной собственности»

**Целью** освоения дисциплины «Право интеллектуальной собственности» является формирование необходимых знаний в области защиты результатов интеллектуальной деятельности и правового регулирования взаимоотношений, возникающих в процессе создания и использования новых объектов.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1: Применяет знания основных государственных и международных нормативно-технических документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Право интеллектуальной собственности – 2 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии объектов авторского и патентного права;</li> <li>- о возможностях защиты прав на объекты интеллектуальной собственности и коммерциализации данных объектов;</li> <li>- о возможностях проведения патентных исследований на сайте Роспатента с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых научных исследований и технологических разработок;</li> <li>- о новых мировых достижениях в области технологии продуктов питания;</li> <li>- о программах для ЭВМ и базах данных как объектах авторского права, о возможности их регистрации.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно использовать российское законодательство в области патентного и авторского права;</li> <li>- проводить патентный поиск в электронных базах Роспатента, Европейского патентного ведомства и патентного</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>ведомства США с целью поиска новых или аналогичных технических решений в интересующей нас области;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ найденных документов и составлять отчет о патентных исследованиях.</li></ul> <p><b>Владеть практическими навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- составления формулы и описания к заявкам на изобретения для последующей их регистрации в ФИПСе;</li><li>- оформления отчета о проведенных патентных исследованиях.</li></ul>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Управление человеческими ресурсами»

**Целью** освоения дисциплины «Управление человеческими ресурсами» является формирование у студентов знаний, умений и практических навыков по вопросам управления человеческими ресурсами в организации.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>УК-3.1: Разработка целей команды, формирование ее состава, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников</p> <p>ОПК-1.2: Разрабатывает и обеспечивает реализацию стратегии, политик и технологий управления персоналом предприятия</p> <p>ОПК-1.3: Понимает и использует современные практики управления, лидерские и коммуникативные навыки</p>	<p>Управление человеческими ресурсами – 2 з.е., зачет</p>	<p><b>Знать:</b> роли, функции и задачи менеджера в современной организации; способы действия в нестандартных ситуациях; основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в коллективе.</p> <p><b>Уметь:</b> ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций; формировать и эффективно позиционировать собственные лидерские качества; проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности.</p> <p><b>Владеть:</b> современным инструментарием управления человеческими ресурсами; методами формирования и поддержания этичного климата в организации; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные и информационные технологии; методами руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности; аналитическими навыками и системным мышлением, необходимым при исследовании и применении подходов и инструментария в сфере управления человеческими ресурсами.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Управление качеством продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и её производства; методологии управления качеством.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> <p>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ОПК-1.1: Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия, планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции</p> <p>ОПК-3.2: Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля</p>	<p>Управление качеством продуктов питания – 5 з.е., экзамен</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы ранжирования показателей качества;</li> <li>- основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;</li> <li>- основные критерии оценки качества;</li> <li>- различные системы управления качеством;</li> <li>- современные методы управления качеством;</li> <li>- правила ведения документации в области систем контроля качества;</li> <li>- процедуры подтверждения соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные модели систем менеджмента качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля;</li> <li>- использовать различные модели систем менеджмента качества;</li> <li>- принимать управленческие решения, проводить проце-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>дуру подтверждения соответствия.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке»

**Целью** освоения дисциплины «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетентности для решения профессиональных задач в наиболее типичных ситуациях делового и научного общения с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>ПКС-8: Усовершенствование практического навыка говорения на иностранном языке</p>	<p>УК-4.2: Ведение академической и профессиональной дискуссии. Представление результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p> <p>ПКС-8.2: Учитывает в практической деятельности специфику иноязычной научной картины мира, основные особенности научного дискурса в изучаемом иностранном языке</p>	<p>Деловые и научные коммуникации на иностранном языке</p> <p>– 2 з.е., зачет</p>	<p><b>Знать:</b> современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы иностранного языка; психологические особенности процесса общения, его структуру; закономерности, регулирующие процесс межличностного восприятия, коммуникации и взаимодействия; способы повышения эффективности взаимодействия в различных ситуациях, способы предупреждения проблем взаимодействия в межличностном и профессиональном общении.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; логически верно организовывать устную и письменную речь; создавать хорошо структурированные, логически продуманные устные и письменные тексты; высказываться в ситуациях делового общения с соблюдением необходимых норм культуры языка; способствовать созданию деловой атмосферы сотрудничества и партнёрства; преодолевать коммуникативные</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>барьеры, пользоваться знанием невербальных и вербальных средств общения; анализировать конкретные ситуации общения и поведение партнеров, оценивать перспективы взаимодействия.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками деловой речевой коммуникации, опираясь на современное состояние языковой культуры; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; набором коммуникативных приемов и техник установления контакта с собеседником, создания атмосферы доверительного общения, организации обратной связи с целью их эффективного использования в профессиональной деятельности.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин»

**Целью** освоения дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин» является формирование у студентов знаний в области педагогики высшей школы, особенностей преподавания профессиональных технических дисциплин и соответствующих умений и навыков по освоению методик профессионального обучения, образовательных и профессиональных стандартов.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое</p>	<p>УК-3.2: Принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения заданий</p> <p>УК-5.1: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>УК-5.2: Выбор способов интеграции в команду работников, принадлежащих к разным культурам</p>	<p>Основы преподавания профессиональных дисциплин – 3 з.е., зачет</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и принципы педагогики;</li> <li>-образовательные технологии;</li> <li>-нормативные документы в области образовательной программы высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать учебно-воспитательные ситуации;</li> <li>-решать педагогические задачи в учебной и профессиональной деятельности и при преподавании специальных дисциплин;</li> <li>- работать с психолого-педагогической литературой;</li> <li>- практически использовать полученные знания по педагогике в различных условиях деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методиками устного и письменного изложения предметного материала по профессиональным дисциплинам;</li> <li>-компьютерной техникой и информационными технологиями;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>обеспечение для их реализации</p>	<p>ОПК-6.1: Изучает и систематизирует нормативно-правовые документы, регулирующие организацию и осуществление образовательной деятельности</p> <p>ОПК-6.2: Консультирует обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации</p> <p>ОПК-6.3: Проектирует образовательные программы и их элементы, разрабатывает научно-методическое обеспечение</p>		<p>-методиками формирования у студентов навыков самостоятельной работы, профессионального мышления и развития их творческих способностей;</p> <p>-методиками эмоциональной саморегуляции;</p> <p>-методами и приемами составления задач, упражнений, тестов по различным профессиональным вопросам.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Математическое моделирование проектирования продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Математическое моделирование проектирования продуктов питания» является формирование знаний математических методов моделирования и соответствующих умений и навыков в их использовании при проектировании продуктов питания из растительного сырья.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения	ПКС-4.3: Разрабатывает продукцию из сырья растительного происхождения с использованием средств математического моделирования	Математическое моделирование проектирования продуктов питания – 3 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b> основы теории вероятностей и математической статистики; фундаментальные (базовые) понятия линейного программирования и компьютерной обработки данных; виды моделирования и экспериментов; подходы и методы математического моделирования проектирования продуктов питания из растительного сырья; методы, используемые при обработке экспериментальных данных.</p> <p><b>Уметь:</b> переводить на математический язык проблемы, поставленные в терминах технологической науки и выполнять все необходимые расчеты; осуществлять выбор проблемы, постановку задач, моделировать технологические процессы с помощью компьютерных программ; планировать эксперимент и обрабатывать экспериментальные данные; проводить интерпретацию полученных моделей и их проверку на адекватность.</p> <p><b>Владеть:</b> математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профес-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			сиональным, научным проблемам; методами математического моделирования; навыками вычисления статистических показателей в MS Excel.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Методология проектирования продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Методология проектирования продуктов питания» является формирование знаний основных методологических принципов и подходов к проектированию состава многокомпонентных продуктов питания различного назначения с заданным комплексом показателей их качества, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-3: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ПКС-3.1: Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья растительного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	Методология проектирования продуктов питания – 5 з.е., КР, экзамен	<p><b>Знать:</b> основные принципы и подходы к созданию новых рецептов многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные программы и информационные технологии для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирования рецептов продуктов питания повышенной пищевой ценности методом компьютерного моделирования многокомпонентных рецептурных смесей.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Перспективные направления технологии продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Перспективные направления технологии продуктов питания» является формирование теоретических и практических знаний в области разработки перспективных технологий продуктов из растительного сырья.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-1: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКС-1.2: Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Перспективные направления технологии продуктов питания – 3 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b> понятийный аппарат для выявления перспективности разработок для применения в технологии продуктов из растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> обосновывать перспективное направление развития технологий продуктов из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть:</b> методологией разработки концептуального направления развития политики предприятия на базе перспективных технологий продукции из растительного сырья.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Методы исследований в технологии продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Методы исследований в технологии продуктов питания» является формирование знаний по методам контроля качества и безопасности, навыков определения качественного и количественного состава продуктов питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ПКС-2: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии</p>	<p>УК-1.2: Рассматривает различные варианты решения проблемной ситуации на основе системного подхода, оценивает их преимущества и риски. Предлагает стратегию действий</p> <p>ПКС-2.2: Выполняет исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении</p>	<p>Методы исследований в технологии продуктов питания – 5 з.е., КР, экзамен</p>	<p><b>Знать:</b> - принципы, лежащие в основе методов исследования продуктов питания; - принципы, определяющие выбор методов исследований для конкретных продуктов питания; - способы отбора и подготовки проб; методики исследования макронутриентов; - порядок представления результатов лабораторных исследований; - основы алгоритмизации комплексных лабораторных исследований пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять подбор научно-технической литературы по вопросам современных методов анализа продуктов питания; - научно обосновать выбор методик анализа в рамках проводимых научных исследований в зависимости от специфики пищевого производства; - осваивать выбранные методики анализа с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	исследований в области проектирования новых продуктов		- представлять статистически достоверные результаты проведённых исследований; - планировать проведение оптимального по последовательности комплекса испытаний продуктов питания. <b>Владеть:</b> - методами пробоподготовки продуктов питания для проведения лабораторных исследований; методами лабораторных исследований макронутриентов продуктов питания; - практическими навыками по лабораторным исследованиям продуктов питания; - навыками применения критериев повторяемости результатов лабораторных исследований; практическими навыками последовательного определения нескольких показателей качества продуктов питания.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия»»

**Целью** освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» является формирование теоретических и практических знаний в области инновационной деятельности на предприятиях по выпуску продуктов питания из сырья растительного происхождения.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-1: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКС-1.1: Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Инновационная деятельность пищевого предприятия – 3 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b> приоритеты в сфере технологии и организации производства конкурентоспособной продукции на основе растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> определить основные этапы проработки и реализации инновационных проектов по производству продуктов на основе растительного сырья; принимать управленческие решения.</p> <p><b>Владеть:</b> методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях, осуществляющих переработку растительного сырья.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Современные проблемы переработки растительного сырья»

**Целью** освоения дисциплины «Современные проблемы переработки растительного сырья» является формирование знаний и навыков, умений и навыков в области современных проблем технологии переработки растительного сырья с использованием различных способов консервирования в пищевую продукцию.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-2: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ПКС-2.1: Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья растительного происхождения	Современные проблемы переработки растительного сырья - 6 з.е., КР, экзамен	<p><b>Знать:</b> современное состояние и проблемы технологии продукции растительного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять проблемы технологии продукции растительного происхождения и принимать решения для ее совершенствования.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями в области современных проблем технологии и оборудования продукции растительного происхождения.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания» является формирование знаний о санитарно-пищевой безопасности и микробиологическом контроле при производстве продуктов питания из растительного сырья, роли микрофлоры объектов внешней среды (воды, воздуха, оборудования, предметов обихода) и санитарных условий производства в обеспечении качества продуктов из растительного сырья.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-3: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом</p>	<p>ПКС-3.3: Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p>	<p>Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания – 3 з.е., зачет</p>	<p><b>Знать:</b> особенности микрофлоры растительного сырья, и ее значение в производстве пищевых продуктов; этапы изменения микрофлоры растительного сырья в процессе производства пищевых продуктов, возбудителей пищевых отравлений и токсикоинфекций, передающихся через пищевые продукты из растительного сырья; основные микробиологические процессы, протекающие при переработке, хранении и реализации пищевых продуктов из растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> провести санитарно-микробиологическое исследование растительного сырья и пищевых продуктов, а также объектов окружающей среды; выделить и идентифицировать группы микроорганизмов, нормируемых в данной категории пищевых продуктов; дать санитарно-микробиологическую оценку безопасности продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть:</b> специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами; навыками работы с</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			живыми культурами микробов, микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием; методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов; методиками микробиологического контроля качества продуктов питания из растительного сырья и объектов окружающей среды.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Производство продукции из растительного сырья»

**Целью** освоения дисциплины «Производство продукции из растительного сырья» является формирование знаний о технологиях производства продуктов из сырья растительного происхождения и соответствующих умений, и навыков их практического применения.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-3: Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом</p>	<p>ПКС-3.2: Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия</p>	<p>Производство продукции из растительного сырья – 7 з.е., зачет, КР, экзамен</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные технологии производства продуктов из сырья растительного происхождения;</li> <li>- состояние и перспективы развития технологии производства продуктов из сырья растительного происхождения;</li> <li>- основные понятия фундаментальных разделов техники и технологии проектирования и производства продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний в области производства продуктов из сырья растительного происхождения;</li> <li>- применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными технологиями комплексной переработки сырья растительного происхождения;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- методами оценки эффективности технологии, качества сырья и готовых изделий.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья»

**Целью** освоения дисциплины «Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий, специализирующихся на производстве продукции из растительного сырья, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при проведении технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия, навыков принятия управленческих решений.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>ПКС-2: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии</p>	<p>УК-2.1: Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации, определяет этапы жизненного цикла проекта</p> <p>УК-2.2: Разработка плана проекта, определение потребности в ресурсах и контроль реализации проекта с последующим публичным представлением полученных результатов</p> <p>ПКС-2.3: Участвует в разработке проектов строя-</p>	<p>Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья – 5 з.е., КП, экзамен</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и нормативы для расчета;</li> <li>- принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом;</li> <li>- основные этапы разработки проектной документации.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;</li> <li>- осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации рабочих мест;</li> <li>- производить технологические и инженерные расчеты.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	щихся предприятий, реконструкции и технического перевооружению существующих производств		монтажной привязки технологического оборудования); - проведения учета и анализа материальных ресурсов.

**Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору  
«Сырьевая база отрасли» / «Рациональное использование сырья растительного происхождения»**

**Целями** освоения дисциплин «Сырьевая база отрасли» / «Рациональное использование сырья растительного происхождения» являются:

- формирование знаний и навыков в области сырьевой базы отрасли переработки сырья растительного происхождения, изучение видов, строения и химического состава сырья, изменений его при хранении, требований к качеству, основных дефектов и вредителей;
- формирование знаний и навыков по рациональному, комплексному использованию растительного сырья для получения экологически чистых продуктов питания в соответствии с существующими технологиями переработки сырья растительного происхождения.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения	ПКС-4.1: Участвует в сборе и анализе исходных данных в профессиональной сфере	Сырьевая база отрасли – б з.е., КР, экзамен	<p><b>Знать:</b> ассортимент сырьевой базы отрасли; строение и химический состав растительного сырья; изменение растительного сырья при хранении; требования к качеству; основные дефекты и вредители.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания по характеристике сырьевой базы отрасли, его изменениям при транспортировке и хранении;</li> <li>- применять знания основных требований к качеству и наиболее распространенным дефектам и вредителям сырья растительного происхождения;</li> <li>- осуществлять поиск и анализ научной и научно-технической информации по созданию прогрессивных условий выращивания и хранения растительного сырья и применять на практике.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p><b>Владеть:</b> знаниями о развитии сырьевой базы отрасли; информацией о химическом состава основных групп, видов, подвидов растительного сырья, изменениях в сырье, связанными с хранением и экологическими проблемами.</p>
<p>ПКС-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения</p>	<p>ПКС-4.2: Осуществление поиска и принятие оптимальных решений для интенсификации технологии продуктов из растительного сырья</p>	<p>Рациональное использование сырья растительного происхождения – 6 з.е., КР, экзамен</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные (базовые) понятия рационального использования сырья растительного происхождения; технологию комплексной переработки сырья растительного происхождения в соответствии с химическим составом отдельных частей сырья.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор наиболее рациональную комплексную технологическую обработку сырья растительного происхождения;</li> <li>- разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов растительного происхождения.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> навыками составления технологических схем рациональной комплексной переработки сырья растительного происхождения; навыками по организации эффективной системы контроля качества сырья.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору  
«Товароведение продуктов из растительного сырья» / «Идентификация продуктов из растительного сырья»**

**Целями** освоения дисциплин «Товароведение продуктов из растительного сырья» / «Идентификация продуктов из растительного сырья» являются:

- формирование знаний, умений и навыков оценки потребительских свойств продуктов из растительного сырья и их соответствия нормативным показателям качества и безопасности;
- формирование знаний, умений и навыков в области фундаментальных разделов технических регламентов, систем контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартов.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции	ПКС-5.1: Установление потребительских характеристик продукции, а также путей их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений	Товароведение продуктов из растительного сырья – 3 з.е., зачет	<p><b>Знать:</b> современные методы товароведения; товароведческие характеристики и основы экспертизы продуктов из растительного сырья; классификацию сырья и продуктов из растительного сырья; факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов на основе растительного сырья в процессе их производства и хранения; дефекты растительного сырья и продукции из него, виды фальсификации продукции из растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить товароведческую экспертизу продуктов из растительного сырья;</li> <li>- устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из растительного сырья;</li> <li>- обеспечить на основе технического регламента систе-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			му контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний. <b>Владеть:</b> методами товароведения пищевых продуктов на основе растительного сырья.
ПКС-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции	ПКС-5.2: Осуществление экспертизы продукции из растительного сырья по её основными характеристиками, в том числе с точки зрения микробиологии	Идентификация продуктов из растительного сырья – 3 з.е., зачет	<b>Знать:</b> фундаментальные разделы технических регламентов, систем контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандарты. <b>Уметь:</b> применять технические регламенты для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Владеть:</b> навыками организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.

**Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору  
«Технология криообработки комбинированных продуктов» / «Технология теплового консервирования комбинированных продуктов»**

**Целями** освоения дисциплин «Технология криообработки комбинированных продуктов» / «Технология теплового консервирования комбинированных продуктов» являются:

- формирование знаний, умений и навыков в области технологии криообработки комбинированных продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в этой отрасли;
- формирование теоретических и практических знаний в области особенностей технологии и ассортимента комбинированных продуктов на основе растительного сырья, консервированных теплом.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-6: Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции	ПКС-6.1: Совершенствование технологии продукции из растительного сырья	Технология криообработки комбинированных продуктов – 5 з.е., экзамен	<b>Знать:</b> фундаментальные разделы технологии криообработки комбинированных продуктов питания. <b>Уметь:</b> применять технологии криообработки в производстве пищевой продукции. <b>Владеть:</b> навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области технологии криообработки комбинированных продуктов питания.
ПКС-6: Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции	ПКС-6.2: Модификация и разработка конкурентоспособной продукции	Технология теплового консервирования комбинированных продуктов – 5 з.е., экзамен	<b>Знать:</b> теоретические и практические основы теплового консервирования. <b>Уметь:</b> обосновать рациональные условия теплового консервирования, обеспечивающих снижение жесткости режимов стерилизации консервов. <b>Владеть:</b> методами контроля качества консервов на основе комбинированного растительного и животного сырья.

### Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору «Химия вкуса, цвета и аромата» / «Биоконверсия растительного сырья»

**Целями** освоения дисциплин «Химия вкуса, цвета и аромата» / «Биоконверсия растительного сырья» являются:

- освоение теоретических и практических основ химии природных соединений; формирование знаний, позволяющих понять принципы химических, биохимических и технологических процессов переработки растительного сырья; развитие практического опыта пользования химическими знаниями в профессиональной деятельности;
- формирование у студентов знаний теоретических основ, отечественного и зарубежного опыта в сфере технологии, методов исследования и контроля биоконверсии растительного сырья, создание необходимой базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла, для повышения общей культуры.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПКС-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции</p>	<p>ПКС-5.3: Разрабатывает безопасную и качественную продукцию, учитывая принципы химических, биохимических и технологических процессов переработки растительного сырья</p>	<p>Химия вкуса, цвета и аромата – 3 з.е., зачет</p>	<p><b>Знать:</b>                      -химический состав растительного сырья; способы переработки растительного сырья;                      -биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микробиологические, биотехнологические, тепло- и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья;                      -основные сведения о физико-химических свойствах веществ, используемых для идентификации веществ и определении их свойств.</p> <p><b>Уметь:</b>                      -провести оценку растительного сырья на пригодность к технологической обработке и выбрать рациональный способ обработки с целью максимального сохранения</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>вкуса, цвета и аромата;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-прогнозировать влияние качества сырья на органолептические характеристики конечного продукта;</li> <li>-исследовать влияние отдельных технологических операций на уровень сохранности вкуса и аромат готового продукта;</li> <li>-показывать, как применение органических веществ, ответственных за вкус и аромат повлияли на уровень качества продукции из растительного сырья.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования растительного сырья, извлечения и сохранения ароматических, вкусовых и красящих компонентов;</li> <li>-навыками работы на приборах, используемых при химических и физико-химических методах анализа (спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, кондуктометр).</li> </ul>
<p>ПКС-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции</p>	<p>ПКС-5.4: Разрабатывает безопасную и качественную продукцию, учитывая принципы биоконверсии растительного сырья</p>	<p>Биоконверсия растительного сырья                      – 3 з.е.,                      зачет</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы и отдельные стадии биоконверсии растительного сырья;</li> <li>- фундаментальные разделы технологии биоконверсии растительного сырья для понимания основных закономерностей различных процессов происходящих при биоконверсии с целью освоения технологии продуктов питания из растительного сырья;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- основные группы ферментов, используемые в процессе биоконверсии.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать базовые знания в области технологии биоконверсии растительного сырья для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе превращений основных структурных компонентов;</li> <li>- подбирать условия проведения технологических процессов биоконверсии.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования и применения ферментов в технологии биоконверсии растительного сырья.</li> </ul>

**Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины  
 «Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)»**

**Целью** освоения дисциплины «Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-8: Усовершенствование практического навыка говорения на иностранном языке	ПКС-8.4: Совершенствование навыков коммуникации в устной и письменной форме на английском языке	Разговорный практикум на иностранном языке (английский язык) - 2 з.е, зачет	<p><u>Знать:</u> иностранный язык в объеме, необходимом для устного общения на иностранном языке в наиболее типичных ситуациях повседневного, общекультурного и делового типа. В результате обучения иностранному языку студент должен на соответствующем уровне (как правило, не ниже А2+ или В1+ - в зависимости от зафиксированного в начале курса стартового уровня владения данным иностранным языком)</p> <p><u>Уметь:</u> - в области аудирования:                      воспринимать на слух и понимать <i>основное содержание</i> несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение, рассказ), а также выделять в них <i>значимую/запрашиваемую информацию</i>;</p> <p>- в области чтения:                      понимать <i>основное содержание</i> несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов (информационных буклетов, брошюр/проспектов), блогов/веб-сайтов; <i>понимать</i> обще-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>ственно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; <i>выделять значимую/запрашиваемую информацию</i> из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера;</p> <p>- <i>в области говорения:</i></p> <p>начинать, вести/поддерживать и заканчивать <i>диалог-расспрос</i> об увиденном, прочитанном, <i>диалог-обмен мнениями</i>, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать <i>сообщения</i> и выстраивать <i>монолог-описание, монолог-повествование</i> и <i>монолог-рассуждение</i>;</p> <p><u><i>Владеть:</i></u> навыками оформления своих мыслей на иностранном языке, формирования и выражения на иностранном языке мнения в ходе межличностного, межкультурного и делового общения.</p>

### Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины «Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)»

**Целью** освоения дисциплины «Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-8: Усовершенствование практического навыка говорения на иностранном языке	ПКС-8.3: Совершенствование навыков коммуникации в устной и письменной форме на немецком языке	Разговорный практикум на иностранном языке (немецкий язык) - 2 з.е, зачет	<p><u>Знать:</u> иностранный язык в объеме, необходимом для устного общения на иностранном языке в наиболее типичных ситуациях повседневного, общекультурного и делового типа.</p> <p>В результате обучения иностранному языку студент должен на соответствующем уровне (как правило, не ниже А2+ или В1+ - в зависимости от зафиксированного в начале курса стартового уровня владения данным иностранным языком)</p> <p><u>Уметь:</u> - в области аудирования:                      воспринимать на слух и понимать <i>основное содержание</i> несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение, рассказ), а также выделять в них <i>значимую/запрашиваемую информацию</i>;</p> <p>- в области чтения:                      понимать <i>основное содержание</i> несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов (информационных буклетов, бро-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>шюр/проспектов), блогов/веб-сайтов; <i>понимать</i> общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; <i>выделять значимую/запрашиваемую информацию</i> из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера;</p> <p><i>- в области говорения:</i>                  начинать, вести/поддерживать и заканчивать <i>диалог-расспрос</i> об увиденном, прочитанном, <i>диалог-обмен мнениями</i>, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать <i>сообщения</i> и выстраивать <i>монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение</i>;</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оформления своих мыслей на иностранном языке, формирования и выражения на иностранном языке мнения в ходе межличностного, межкультурного и делового общения.</p>

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова