

**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), соотношенные 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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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>Знать: основные информационные технологии обработки данных и представления результатов.</p> <p>Уметь: использовать современное программное обеспечение для решения экономико-статистических, эконометрических задач и представления результатов исследования.</p> <p>Владеть: 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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии объектов авторского и патентного права; - о возможностях защиты прав на объекты интеллектуальной собственности и коммерциализации данных объектов; - о возможностях проведения патентных исследований на сайте Роспатента с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых научных исследований и технологических разработок; - о новых мировых достижениях в области технологии продуктов питания; - о программах для ЭВМ и базах данных как объектах авторского права, о возможности их регистрации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно использовать российское законодательство в области патентного и авторского права; - проводить патентный поиск в электронных базах Роспатента, Европейского патентного ведомства и патентного

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">- проводить анализ найденных документов и составлять отчет о патентных исследованиях. <p>Владеть практическими навыками:</p> <ul style="list-style-type: none">- составления формулы и описания к заявкам на изобретения для последующей их регистрации в ФИПСе;- оформления отчета о проведенных патентных исследованиях.

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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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), соответствующие 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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы ранжирования показателей качества; - основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства; - основные критерии оценки качества; - различные системы управления качеством; - современные методы управления качеством; - правила ведения документации в области систем контроля качества; - процедуры подтверждения соответствия (сертификации). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные модели систем менеджмента качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля; - использовать различные модели систем менеджмента качества; - принимать управленческие решения, проводить проце-

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
			дуру подтверждения соответствия. Владеть: - 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.

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), 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-4.2: 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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и принципы педагогики; -образовательные технологии; -нормативные документы в области образовательной программы высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать учебно-воспитательные ситуации; -решать педагогические задачи в учебной и профессиональной деятельности и при преподавании специальных дисциплин; - работать с психолого-педагогической литературой; - практически использовать полученные знания по педагогике в различных условиях деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методиками устного и письменного изложения предметного материала по профессиональным дисциплинам; -компьютерной техникой и информационными технологиями;

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
<p>ПКС-4: Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции из сырья растительного происхождения</p>	<p>ПКС-4.3: Разрабатывает продукцию из сырья растительного происхождения с использованием средств математического моделирования</p>	<p>Математическое моделирование проектирования продуктов питания – 3 з.е., зачет</p>	<p>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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>Знать: основные принципы и подходы к созданию новых рецептов многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта.</p> <p>Уметь: использовать современные программы и информационные технологии для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания.</p> <p>Владеть: 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), соотношенные 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>Знать: понятийный аппарат для выявления перспективности разработок для применения в технологии продуктов из растительного сырья.</p> <p>Уметь: обосновывать перспективное направление развития технологий продуктов из растительного сырья.</p> <p>Владеть: 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>Знать: - 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>Уметь: - 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. Владеть: - 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>Знать: приоритеты в сфере технологии и организации производства конкурентоспособной продукции на основе растительного сырья.</p> <p>Уметь: определить основные этапы проработки и реализации инновационных проектов по производству продуктов на основе растительного сырья; принимать управленческие решения.</p> <p>Владеть: 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>Знать: современное состояние и проблемы технологии продукции растительного происхождения.</p> <p>Уметь: выявлять проблемы технологии продукции растительного происхождения и принимать решения для ее совершенствования.</p> <p>Владеть: 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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: 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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технологии производства продуктов из сырья растительного происхождения; - состояние и перспективы развития технологии производства продуктов из сырья растительного происхождения; - основные понятия фундаментальных разделов техники и технологии проектирования и производства продуктов питания из растительного сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний в области производства продуктов из сырья растительного происхождения; - применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными технологиями комплексной переработки сырья растительного происхождения;

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), соотнесенные 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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и нормативы для расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; - основные этапы разработки проектной документации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; - осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации рабочих мест; - производить технологические и инженерные расчеты. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план

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>Знать: ассортимент сырьевой базы отрасли; строение и химический состав растительного сырья; изменение растительного сырья при хранении; требования к качеству; основные дефекты и вредители.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять знания по характеристике сырьевой базы отрасли, его изменениям при транспортировке и хранении; - применять знания основных требований к качеству и наиболее распространенным дефектам и вредителям сырья растительного происхождения; - осуществлять поиск и анализ научной и научно-технической информации по созданию прогрессивных условий выращивания и хранения растительного сырья и применять на практике.

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>Владеть: знаниями о развитии сырьевой базы отрасли; информацией о химическом составе 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>Знать: фундаментальные (базовые) понятия рационального использования сырья растительного происхождения; технологию комплексной переработки сырья растительного происхождения в соответствии с химическим составом отдельных частей сырья.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор наиболее рациональную комплексную технологическую обработку сырья растительного происхождения; - разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов растительного происхождения. <p>Владеть: 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>Знать: 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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить товароведческую экспертизу продуктов из растительного сырья; - устанавливать дефекты, анализировать причины снижения качества продукции из растительного сырья; - обеспечить на основе технического регламента систе-

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. Владеть: 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	Знать: фундаментальные разделы технических регламентов, систем контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандарты. Уметь: применять технические регламенты для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: 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	Знать: фундаментальные разделы технологии криообработки комбинированных продуктов питания. Уметь: применять технологии криообработки в производстве пищевой продукции. Владеть: 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	Знать: теоретические и практические основы теплового консервирования. Уметь: обосновать рациональные условия теплового консервирования, обеспечивающих снижение жесткости режимов стерилизации консервов. Владеть: 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>Знать: -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>Уметь: -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; -прогнозировать влияние качества сырья на органолептические характеристики конечного продукта; -исследовать влияние отдельных технологических операций на уровень сохранности вкуса и аромат готового продукта; -показывать, как применение органических веществ, ответственных за вкус и аромат повлияли на уровень качества продукции из растительного сырья.</p> <p>Владеть: -методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования растительного сырья, извлечения и сохранения ароматических, вкусовых и красящих компонентов; -навыками работы на приборах, используемых при химических и физико-химических методах анализа (спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, кондуктометр).</p>
<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>Знать: - общие принципы и отдельные стадии биоконверсии растительного сырья; - фундаментальные разделы технологии биоконверсии растительного сырья для понимания основных закономерностей различных процессов происходящих при биоконверсии с целью освоения технологии продуктов питания из растительного сырья;</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>- основные группы ферментов, используемые в процессе биоконверсии.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать базовые знания в области технологии биоконверсии растительного сырья для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе превращений основных структурных компонентов; - подбирать условия проведения технологических процессов биоконверсии. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования и применения ферментов в технологии биоконверсии растительного сырья.

**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</i> и <i>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