

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

Аннотации рабочих программ дисциплин и практик

по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования

направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация (степень): Бакалавр

Форма обучения: Очная, заочная

Смоленск, 2019

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

Б1.Б.01 Иностранный язык

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными коллегами, а также для дальнейшего самообразования
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none">- особенности коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;- систему современного иностранного языка;- нормы словоупотребления;- нормы грамматики иностранного языка;- орфографические нормы изучаемого иностранного языка;- нормы пунктуации и их возможную вариантность;- специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста на иностранном языке.- особенности культуры и традиций стран изучаемого языка;- нормы поведения, принятые в культурах стран изучаемого языка <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;- создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения с учетом целей, задач, условий общения;- читать и понимать со словарём аутентичную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы);- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые темы для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия- решать задачи межкультурного взаимодействия на иностранном языке;- толерантно воспринимать особенности культуры и традиций стран изучаемого языка <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;- различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной деятельности;- навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему. -

	<p>навыками решения задач межкультурного взаимодействия на иностранном языке;</p> <p>- нормами поведения, принятыми в культурах стран изучаемого языка</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>- Совершенствование речевой компетенции – таких иноязычных речевых умений устного и письменного общения, как чтение адаптированной и несложной оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров, умение принимать участие в беседе бытового характера;</p> <p>- Формирование языковой компетенции – овладение новыми языковыми средствами и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика и грамматика;</p> <p>- Формирование межкультурной компетенции за счет увеличения объема знаний о социокультурной специфике стран изучаемого языка и развития умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий по текстам для прочтения со словарем и/или без него и беседа по одной из пройденных тем</p>

Б1.Б.02 История

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию знаний о важнейших этапах, событиях и личностях в истории России и мира с древнейших времён до наших дней для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности;</p> <p>- формирование представлений о различных происходивших в нашей стране и мире политических, социальных, экономических процессах и их закономерностях;</p> <p>- формирование способности анализа исторического развития общества.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные направления и содержание философских знаний по современным проблемам общественного развития; – структуру и методы научного познания, в том числе и социально-гуманитарного; – основополагающие гражданские, этические ценности и нормыосновные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; – основные этапы и закономерности исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; – место человека в историческом процессе, политической организации общества;

	<ul style="list-style-type: none"> – роль насилия и ненасилия в обществе, нравственные обязанности человека: многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантность исторического процесса как работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; – многообразие исторического наследия и культурных традиций; <p>взаимодействие культур и цивилизаций, многовариантности исторического процесса</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; – применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, социально-политическую и научную литературу, исторические источники и литературу; – анализировать противоречия практической деятельности государственных институтов, структур и механизмов власти, политических режимов в сфере экономики, политики и культуры; – делать обоснованные выводы из уроков истории для современной жизни; – использовать изученный материал в различных жизненных ситуациях участвовать в работе малой группы по обсуждению исторических событий и процессов; <p>проявлять расовую, национальную этническую, религиозную толерантность</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; – навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества, для формирования гражданской позиции; – навыками определения глобальных проблем современности, взаимодействия цивилизаций и сценария будущего способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; – методами систематизации и обобщения информации, касающиеся ценностного отношения к историческому прошлому; – навыками целостного подхода к историческому анализу проблем общества; – способностью анализировать и понимать роль и место России в мировой цивилизации способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные,
--	---

	<p>этнические, конфессиональные и культурные различия; – навыками взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде; осознанием себя гражданином России, представителем исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий; - дать представление об исторических особенностях развития российского государства и мира; - показать на примере различных исторических событий взаимосвязь российской и мировой истории, место и роль России в мировом общественном развитии; - ознакомить студентов с теми проблемами отечественной истории, по которым ведутся сегодня дискуссии в отечественной и зарубежной историографии; - показать противоречивый характер социальных, политических и экономических процессов, происходивших в нашей стране в различные исторические периоды, дать представление об отношении к ним и роли в них различных социальных групп, классов, политических движений с целью формирования гражданской позиции; - использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции <p>Раздел 1. Россия и мир с древнейших времен до первой четверти XX века</p> <p>1.1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.</p> <p>1.2. Особенности становления государственности в России и мире</p> <p>1.3. Российская империя на пути к индустриальному обществу XIX века.</p> <p>1.4. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX веке.</p> <p>1.5. Россия и мир в начале XX века.</p> <p>Раздел 2. Россия и мир с 20-х годов XX века до начала XXI века.</p> <p>2.1. Формирование и сущность советского строя 1920 – 1945 гг.</p> <p>2.2. Советский Союз в условиях холодной войны.</p> <p>2.3. Перестройка, распад СССР и поиск новых моделей общественного развития России. Россия в системе мировой экономики и международных связей на современном этапе.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, Реферат</p> <p>Экзамен (ответы на вопросы), Выполнение тестов</p>

Б1.Б.03 Философия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию способностей, позволяющих формировать мировоззренческую позицию и работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none">– основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;– специфику предмета философии, ее категориальный аппарат и основные этапы развития;– проблематику основных разделов философского знания (онтологии, гносеологии, антропологии, социальной философии и пр.), а также проблематику философии, соприкасающуюся со сферой будущей профессиональной деятельности <p>основы философских знаний, позволяющие работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <ul style="list-style-type: none">– научные, философские, религиозные картины мира; взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу; <p>функции и роль философии в жизни общества, ее взаимосвязь с различными областями культуры (наукой, искусством, религией)</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;– определять и классифицировать учения философов по основным направлениям в философии (материализм, идеализм, эмпиризм, агностицизм, пантеизм и пр.). <p>использовать основы философских знаний, развивающие способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <ul style="list-style-type: none">– самостоятельно анализировать и оценивать информацию, относящуюся к философской проблематике, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом этого анализа; <p>выводить практические следствия из философских теорий для анализа современного состояния науки и общества, а также проблем, стоящих перед человеком.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none">– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;– способностью определять и классифицировать учения философов по основным направлениям в философии (материализм, идеализм, эмпиризм, агностицизм, пантеизм)

	и пр.). способностью использовать основы философских знаний, развивающих способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; набором наиболее распространённой философской терминологии и навыками её точного и эффективного использования в устной и письменной речи для работы в коллективе, разнородного по своим социальным, этническим, конфессиональным и культурным характеристикам
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Ознакомление с основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p>2. Ознакомление с основами философских знаний, позволяющие работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Раздел 1. История философии</p> <p>1.1. Введение в философию.</p> <p>1.2. Античная философия.</p> <p>1.3. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения.</p> <p>1.4. Философия Нового времени (XVII- нач. XX вв.)</p> <p>1.5. Русская философия.</p> <p>1.6. Плюрализм современной философии.</p> <p>Раздел 2. Теория философии.</p> <p>2.1. Философское понимание мира: бытие и материя как исходные категории. Проблема сознания в философии</p> <p>2. 2. Философские проблемы познания. Познаваемость мира.</p> <p>2. 3. Общество как объект философского анализа. Человек и общество</p> <p>2.4. Проблемы и перспективы современной цивилизации</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, устный опрос</p> <p>Тест</p>

Б1.Б.04 Экономическая теория

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурных и профессиональных компетенции у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию экономических знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, категории и инструменты экономики; микроэкономические подходы к анализу поведения потребителей и производителей экономических благ и формирования спроса и предложения; - особенности максимизации прибыли и поведения

	<p>фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности спроса и предложения и условия равновесия на рынках факторов производства; - институциональную структуру экономики, основные направления экономической политики государства. - информацию по использованию и формированию ресурсов организации; - основные способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов; - основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на макроуровне. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - рассчитывать коэффициент эластичности и использовать его для анализа ценовых тенденций на рынке; - рассчитывать различные виды издержек производства; - использовать модель равновесия фирмы для анализа ее рыночного поведения в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; - использовать теорию рынка капитала, рынка земли и рынка труда для анализа ситуации на этих рынках; - прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений. - систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации; - использовать методы и приемы графического анализа модели рыночного равновесия, потребительского поведения; - использовать теории потребительского поведения для анализа конкретных экономических ситуаций. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками решения микро- и макроэкономических задач, построения графиков; - методами и приемами анализа рыночных ситуаций с помощью моделей несовершенной конкуренции; - методами и приемами анализа рынков труда, капитала и земли; <p>- современными методиками расчета и анализа макроэкономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макроуровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации; - методами графического анализа издержек производства, максимизации прибыли; <p>- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и</p>
--	---

	организации выполнения поручений.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению проблемных ситуаций на микро- и макроэкономическом уровне; познакомить студентов с принципами и законами функционирования рыночной экономики на уровне потребителей, фирм, отдельных рынков и национальной экономической системы в целом; дать представление о содержании и сущности мероприятий в области бюджетно-налоговой, кредитно-денежной и инвестиционной политики, политики в области занятости, доходов; привить студентам навыки расчета равновесной цены, эластичности спроса и предложения, оптимального объема производства и оптимальной потребительской корзины; дать основы правильной оценки последствий воздействия государства на частный сектор и рыночный механизм; привить навыки анализа движения цен и денежной массы, решения проблем, связанных с подъёмами и спадами циклического характера.</p> <p>Раздел 1. Введение в основы экономических знаний.</p> <p>Микроэкономика</p> <p>1.1. Предмет, метод и основные понятия экономической теории</p> <p>1.2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, рыночное равновесие, эластичность</p> <p>1.3. Теория поведения потребителя</p> <p>1.4. Теория фирмы: выбор факторов производства и формирование издержек производства, максимизация прибыли.</p> <p>1.5. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.</p> <p>Раздел 2. Макроэкономика</p> <p>2.1. Основные макроэкономические показатели и категории</p> <p>2.2. Макроэкономическая нестабильность. Циклы, инфляция, безработица. Экономический рост.</p> <p>2.3. Денежная, финансовая система. Бюджетно-налоговая политика государства.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Выполнение контрольной работы</p> <p>Выполнение итогового теста (из 15 возможных вопросов варианта) и решение практического задания</p>

Б1.Б.05 Основы математического анализа

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>дать студентам основные понятия математического анализа, используемые для описания и моделирования различных по своей природе математических задач; привить студентам навыки использования алгебраических методов в практической деятельности; показать студентам универсальный характер алгебраических понятий для получения комплексного представления о подходах к</p>
-------------------------------------	--

	созданию математических моделей различного рода систем и объектов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: способы к самоорганизации и самообразованию; способы поиска, хранения, обработки и анализа информации, основные законы естественнонаучных дисциплин; основные понятия математического анализа, принципы математического моделирования</p> <p>Уметь: абстрактно мыслить, применять основные законы естественнонаучных дисциплин; применять методы математического моделирования, применять основные законы естественнонаучных дисциплин; применять методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования для решения задач в сфере АПК.</p> <p>Владеть: анализом и синтезом, навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин; навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач, навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин; навыками применения современного математического инструментария для решения задач в сфере АПК; методикой построения, анализа и применения математических моделей.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> • формирование необходимого уровня фундаментальной математической подготовки; • ориентация обучающихся на использование методов математического анализа при решении прикладных задач; • развитие у обучающихся логического и алгоритмического мышления, умения самостоятельно расширять и углублять математические знания. <p>Раздел 1. Математический анализ (Часть 1)</p> <p>1.1. Множества. Функция</p> <p>1.2. Теория пределов</p> <p>1.3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной</p> <p>Раздел 2. Математический анализ (Часть 2)</p> <p>2.1. Интегральное исчисление функции одной переменной</p> <p>2.1. Ряды</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос, Выполнение тестов</p> <p>Тест</p>

Б1.Б.06 Физика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	направлена на формирование компетенции студентов в области изучения основных законов физики. Знания и навыки, полученные при изучении данной дисциплины базируются на знании основных законов физики и применении их при изучении последующих дисциплин.
---------------------------------	--

	Цель дисциплины - выработка представления о целостности мира на основе единой системы физических законов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: способы к самоорганизации и самообразованию; способы поиска, хранения, обработки и анализа информации. основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; методы математического анализа и моделирования в сфере АПК, теоретического и экспериментального исследования.</p> <p>Уметь: абстрактно мыслить, применять основные законы естественнонаучных дисциплин; применять методы математического моделирования. использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования в сфере АПК, теоретического и экспериментального исследования</p> <p>Владеть: анализом и синтезом, навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин; навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач. знаниями основных законов классической физики, применимых в профессиональной деятельности, методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования в сфере АПК;</p> <p>правилами и приёмами работы с основными физическими приборами.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины: создание научного материалистического мировоззрения, формирование системы знаний, необходимых для успешного освоения других фундаментальных и прикладных наук, развитие строгого логического мышления, способности к абстрагированию и выделению главного в сложном явлении.</p> <p>Раздел 1. Механика</p> <p>Тема 1. Кинематика</p> <p>Тема 2. Динамика</p> <p>Раздел 2. Молекулярная физика, термодинамика</p> <p>Тема 1. Молекулярная физика</p> <p>Тема 2. Термодинамика</p> <p>Раздел 3. Гидродинамика</p> <p>Раздел 4. Электричество и магнетизм</p> <p>Тема 1. Электростатика</p> <p>Тема 2. Постоянный ток</p> <p>Тема 3. Электродинамика</p> <p>Раздел 5. Оптика и квантовые явления</p> <p>Тема 1. Электромагнитные волны</p> <p>Тема 2. Фотометрия</p> <p>Раздел 6. Атомная и ядерная физика</p> <p>Тема 1. Планетарная модель атома</p> <p>Тема 2. Основы квантовой механики</p> <p>Тема 3. Ядерная физика</p>
ФОРМЫ	Тест, Устный опрос

ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест
---	------

Б1.Б.07 Химия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию химии для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: основные законы химии в их профессиональной деятельности, методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования. Основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки</p> <p>Уметь: использовать основные законы химии в профессиональной деятельности, применять методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования. Организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач по химии</p> <p>Владеть: способностью использовать основные законы химии в профессиональной деятельности, применять методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования. Методами повышения квалификации, навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> привить студентам знания по теоретическим основам химии и свойствам важнейших биогенных и токсичных химических элементов и образуемых ими простых и сложных неорганических веществ, научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций, устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами, пользоваться современной химической терминологией, выработать умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами, привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов стехиометрии, закона действующих масс, понятий водородный и гидроксильный показатели и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава, ознакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших биогенных макро- и микроэлементов, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды; привить студентам знания по теоретическим основам

	<p>аналитической химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обучить основам современных методов химического и физико-химического анализа; • научить студентов пользоваться техническими и аналитическими весами, определять массу определяемого вещества методом гравиметрического анализа, готовить стандартные и рабочие растворы, проводить стандартизацию рабочих растворов; • определять концентрацию анализируемого раствора и массу определяемого вещества методами кислотно-основного, комплексонометрического и окислительно-восстановительного титрования, пользоваться мерной посудой и лабораторным оборудованием; • научить работать на современных приборах, предназначенных для физико-химических исследований и анализа; • привить навыки расчётов и приготовления растворов заданной концентрации; • для получения достоверных результатов анализа, научить статистической обработке полученных результатов эксперимента. <p>Раздел 1. Неорганическая химия</p> <p>1.1. Введение в дисциплину. Стехиометрия. Классы неорганических веществ.</p> <p>1.2. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.</p> <p>1.3. Растворы.</p> <p>1.4. Строение атома.</p> <p>1.5. Химическая связь.</p> <p>1.6. Периодический закон Д.И. Менделеева.</p> <p>1.7. Окислительно-восстановительные реакции.</p> <p>1.8. Комплексные соединения.</p> <p>1.9. Химия неметаллов</p> <p>1.10. Химия металлов</p> <p>Раздел 2. Аналитическая химия</p> <p>2.1. Теоретические основы аналитической химии</p> <p>2.2. Химическое равновесие в гомогенных системах.</p> <p>2.3. Химическое равновесие в гетерогенных системах.</p> <p>2.4. Качественный анализ.</p> <p>2.5. Гравиметрический анализ.</p> <p>2.6. Титриметрический анализ. Кислотно-основное титрование.</p> <p>2.7. Титриметрический анализ. Комплексонометрическое титрование.</p> <p>2.8. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование. Выполнение контрольной работы. Участие в групповых обсуждениях (устный опрос)</p> <p>Тест</p>

Б1.Б.08 Информатика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Дисциплина «Информатика» при подготовки специалистов по профилю Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции имеет междисциплинарный характер, активно содействующая изучению и развитию других образовательных базовых, вариативных дисциплин и профессиональных навыков на протяжении всего периода обучения в академии, а также формированию научно-исследовательских навыков в различных направлениях, и тем самым выполняющая интегративную функцию, в системе высшего образования и науки, формирующей специалиста в области агропромышленного комплекса.</p> <p>При этом основное направление в изучении дисциплины опирается на современные достижения информационных технологий и постоянно обновляемое программное обеспечение.</p> <p>Основная цель дисциплины «Информатика» формирование у обучающихся общепрофессиональных и общекультурных компетенций, теоретических и практических знаний, умений и навыков основ информационной культуры, информатики, использования информационно-коммуникационных технологий, прикладных программ общего назначения с учётом основных требований информационной безопасности для решения стандартных задач профессиональной деятельности в АПК, а также для самоорганизации и самообразования</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-общие методы решения стандартных задач профессиональной деятельности в АПК на основе информационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;-основные понятия и методы теории информатики;-основные требования информационной безопасности;-технические средства реализации информационно-коммуникационных технологий;-программные средства реализации информационно-коммуникационных технологий;основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников для самоорганизации и самообразования;- современные веб-сервисы и сетевые технологии для самоорганизации и самообразования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">— использовать методы решения стандартных задач профессиональной деятельности в АПК на основе информационной культуры с применением современных информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;-использовать средства компьютерной техники для автоматизации решения задач в профессиональной

	<p>деятельности в АПК, для обработки научной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать информационно – поисковые системы и базы данных компьютерной сети интернет; -использовать информационно-коммуникационные технологии для обеспечения информационной безопасности; - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников для самоорганизации и самообразования; -использовать информационные и сетевые технологии для самоорганизации и самообразования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности в АПК на основе информационной культуры с применением современных информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; -методами защиты, поиска и сбора информации; - основными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации для самоорганизации и самообразования; -навыками использования информационных и сетевых технологий для самоорганизации и самообразования.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> освоение знаний и базовых положений информатики и информационной культуры; <input type="checkbox"/> изучение технических и программных средств информатики; <input type="checkbox"/> приобретение навыков постановки и решения вычислительных, и функциональных задач профессиональной деятельности в АПК, разработки алгоритмов их решения, сбора и обработки производственной и научной информации, для самоорганизации и самообразования, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; <input type="checkbox"/> изучение основ сетевых технологий и формирование навыков работы в среде глобальных компьютерных сетей, а также для самоорганизации и самообразования; <input type="checkbox"/> изучение методов и средств информационной безопасности, защиты информации и приобретение навыков их применения. <p>Раздел 1. Основы теории информации и программирования. Тема 1. Введение в информатику и теорию информации. Тема 2. Алгоритмизация и программирование в АПК</p> <p>Раздел 2. Технические и программные средства реализации информационно-коммуникационных технологий. Тема 1. Технические и программные средства реализации информационных технологий в АПК. Тема 2. Прикладное программное обеспечение. ИКТ обработки данных Тема 3. Локальные и глобальные компьютерные сети. Защита информации.</p>
<p>ФОРМЫ</p>	<p>Реферат, контрольная работа</p>

ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест
---	------

Б1.Б.09 Безопасность жизнедеятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цель дисциплины – формирование необходимых знаний безопасного воздействия человека со средой обитания, изучение вопросов защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций и формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемы оказания первой медицинской помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - основные техносферные опасности, их свойства и характеристики; - характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них; - принципы государственной политики в области безопасности на производстве <p>основные способы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; - методы защиты от опасностей: - основные методы и способы проведения аварийно-спасательных работ. <p>основные способы защиты производственного персонала и населения, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; - методы защиты от опасностей: - основные методы и способы проведения аварийно-спасательных работ. <p>Умеет: использовать приемы первой помощи, проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;</p> <p>использовать методы защиты производственного персонала и население от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;

	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать аварии и катастрофы. использовать методы защиты производственного персонала и население, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - анализировать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; - прогнозировать аварии и катастрофы. <p>Владеет способностью использовать приемы первой медицинской помощи и методами по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий; - методами и способами проведения аварий-спасательных работ <p>: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население, производственные объекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий; - методами и способами проведения аварий-спасательных работ
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи – вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создания комфортного состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; - идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения; - разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий; - проектирование и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности; - обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; - принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий; - прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия. <p>Изучением дисциплины достигается формирование у</p>

	<p>специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение здоровья и работоспособности человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.</p> <p>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве</p> <p>1.1. Теоретические основы БЖД</p> <p>1.2. Человек в мире опасностей</p> <p>1.3. Безопасность жизнедеятельности в условиях сельскохозяйственного производства</p> <p>1.4. Производственная санитария</p> <p>1.5. Техника безопасности в сельском хозяйстве</p> <p>Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях – важнейшая задача современности</p> <p>2.2. Факторы, влияющие на безопасность жизнедеятельности при авариях и при ядерных взрывах</p> <p>2.3. Факторы, влияющие на безопасность жизнедеятельности при авариях на химических объектах</p> <p>2.4. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля</p> <p>2.5. Защита населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.6. Противорадиационные укрытия, требования к объемно-планировочным решениям и системам жизнеобеспечения ПРУ</p> <p>2.7. Устойчивость работы сельскохозяйственных объектов в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.8. Организация АСИДНР в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.9. Организация и проведение специальной обработки</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)</p>

Б1.Б.10 Физиология растений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель изучения дисциплины</i> сформировать у студентов представление о закономерностях жизнедеятельности растений, биохимических, молекулярных и генетических основах взаимозависимости сложных функций и механизмов их регуляции в системе целого организма, профессиональные первичные навыки лабораторного анализа и постановки эксперимента в ходе изучения растительных организмов.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	<p>Знать: методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур методы определения физиологического состояния адаптационного потенциала и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Уметь: оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. определять физиологическое состояние. адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>Владеть: оценкой физиологического состояния, адаптационного потенциала и определением факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур, способностью определять физиологическое состояние адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Дать современные представления о физиологических процессах в зеленом растении (фотосинтез, дыхание, водообмен, минеральное питание, гормональная система, рост и развитие, устойчивость и адаптация, вторичный метаболизм), механизмах их регуляции и интеграции. ▪ Рассмотреть общие закономерности взаимодействия растений со средой. ▪ Раскрыть эволюционные аспекты становления функций растительного организма. ▪ Показать методологию физиологии растений как науки, исследующей разные уровни организации функциональных систем. Познакомить студентов с некоторыми классическими и современными экспериментальными методами и подходами в изучении физиологических процессов. ▪ Показать взаимодействие и связи физиологии растений с другими науками (химия, физика, генетика, молекулярная биология). <p>. Раскрыть роль и перспективы физиологии растений в решении задач практического земледелия, растениеводства, генетики и селекции, биотехнологии.</p> <p>Раздел 1. Регуляция системы энергетического обеспечения жизнедеятельности растительного организма</p> <p>1.1. Физиология растений как наука.</p> <p>1.2. Физиология растительной клетки</p> <p>1.3. Фотосинтез</p> <p>1.4. Дыхание растений</p> <p>Раздел 2. Физиологические механизмы реализации типов адаптивных стратегий растений</p> <p>2.1. Водный обмен растений</p> <p>2.2. Минеральное питание растений</p> <p>2.3. Обмен и транспорт органических веществ</p> <p>2.4. Рост и развитие растений</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ	<p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p>

АТТЕСТАЦИИ	
------------	--

Б1.Б.11 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель дисциплины</i> – формирование общепрофессиональной (ОПК-4) и профессиональной ПК-2) компетенций, теоретических знаний и практических навыков о строении организма животных, его систем и органов на макро- и микроуровне и физиологических процессах и функциях в организме животных.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные типы и виды сельскохозяйственных животных, согласно современной систематике; - морфологические признаки животных; - роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать основные типы и виды животных, согласно современной систематике; -по морфологическим признакам определять физиологическое состояние животных. - оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике; -оценкой роли животных в сельском хозяйстве и способностью определять физиологическое состояние по морфологическим признакам. - готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i> изучить строение различных систем организма животных с учетом среды обитания и функционального назначения; деятельность клеток, тканей, органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у млекопитающих и птиц, качественного своеобразия физиологических процессов у продуктивных животных, поведенческих реакций и механизмов их формирования.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Цитология 2 Эмбриология 3 Ткани организма 4 Соматические системы 5 Система органов пищеварения 6 Система органов дыхания, выделения, размножения 7. Физиология возбудимых тканей и мышц 8. Физиология крови 9. Физиология иммунной системы 10. Физиология пищеварения

	11. Физиология дыхания 12. Физиология выделения 13. Физиология размножения 14. Физиология лактации 15. Физиология внутренней секреции 16. Физиология нервной системы
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов) Устный опрос Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов) Устный опрос

Б1.Б.12 Генетика, селекция и семеноводство сельскохозяйственных растений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель</i> дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний, практических навыков и умений по основным закономерностям наследственности, изменчивости растений и их реализации на практике, а также в области создания новых сортов культурных растений и их семеноводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: характеристики сортов растений на генетической основе и их использование в сельскохозяйственной практике</p> <p>сорта растений, их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: характеризовать сорта растений на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике</p> <p>распознавать сорта растений, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: способностью характеризовать сорта растений на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике</p> <p>способностью распознавать сорта растений, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи</i> дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение цитологических основ наследственности; • выявление основных закономерностей наследования при внутривидовой и отдаленной гибридизации; • обоснование молекулярных механизмов реализации генетической программы; • изучение генетических процессов в онтогенезе; • приобретение понятия сорта, гибрида и исходного материала; • осознания значения и направлений селекции сельскохозяйственных культур; • освоение методов селекции сельскохозяйственных культур;

	<ul style="list-style-type: none"> • освоение организации и техники селекционного процесса; • освоение теоретических основ семеноводства сельскохозяйственных растений; • изучение технологий получения высококачественных семян основных сельскохозяйственных культур; • освоение организации сортового и семенного контроля. <p>Раздел 1. Генетика растений</p> <p>1.1 Предмет генетики и её место в системе биологических наук. Цитологические основы наследственности</p> <p>1.2 Закономерности наследования признаков при внутривидовой и отдалённой гибридизации</p> <p>1.3 Хромосомная теория наследственности. Молекулярные основы наследственности</p> <p>1.4 Изменчивость организмов. Гетероплоидия. Инбридинг и гетерозис</p> <p>1.5 Генетика популяций</p> <p>1.6 Генетическая инженерия растений</p> <p>Раздел 2 Селекция растений</p> <p>2.1 Селекция как наука о создании новых сортов сельскохозяйственных культур</p> <p>2.2 Основные направления селекционной работы</p> <p>2.3 Учение о сорте и исходном материале</p> <p>2.4 Гибридизация как основной метод селекции</p> <p>2.5 Использование в селекции полиплоидии, искусственного мутагенеза, гетерозиса</p> <p>2.6 Искусственный отбор</p> <p>Раздел 3. Семеноводство сельскохозяйственных растений</p> <p>3.1 Основы семеноводства</p> <p>3.2 Технология производства высококачественных семян</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Выполнение теста, % набранных баллов</p> <p>Написание реферата</p> <p>Выполнение теста, % набранных баллов</p> <p>Решение задач</p>

Б1.Б.13 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию основы ветеринарии и биотехники размножения животных для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физиологическое состояние у животных разных видов по морфологическим признакам - диагностику наиболее распространенных заболеваний

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>сельскохозяйственных животных и приемы оказания первой ветеринарной помощи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы биотехники размножения животных в своей профессиональной деятельности <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физиологическое состояние у животных разных видов по морфологическим признакам - диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь; - использовать основы биотехники размножения животных в своей профессиональной деятельности <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью распознавать физиологическое состояние у животных разных видов по морфологическим признакам у животных разных видов; - готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь; - готовностью использовать основы биотехники размножения животных в своей профессиональной деятельности
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины</i> - изучить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) диагностику наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и приемы оказания первой ветеринарной помощи, в т.ч.: <ul style="list-style-type: none"> - основы патологической физиологии; - клиническую диагностику и незаразные болезни животных; - ветеринарную фармакологию, терапию и хирургию; - инфекционные болезни животных; - инвазионные болезни животных; 2) биотехнику размножения сельскохозяйственных животных, в т.ч.: <ul style="list-style-type: none"> - основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных; - искусственное осеменение сельскохозяйственных животных; - патология беременности, родов и послеродового периода. <p>Раздел 1. Основы ветеринарии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Основы патологической физиологии 1.2 Клиническая диагностика, Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия 1.3 Инфекционные болезни животных 1.4 Инвазионные болезни животных <p>Раздел 2. Биотехника размножения животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Основы репродуктивной физиологии сельскохозяйственных животных 1.2. Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных

	1.3 Патология беременности, родов и послеродового периода
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов), Устный опрос, Выполнение реферата Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов), Устный опрос

Б1.Б.14 Производство продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию практических навыков и умений по морфологическим и биологическим основам полевых, овощных, плодовых, ягодных культур, технологиям производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства в открытом и защищённом грунте для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: факторы регулирования роста и развития полевых, плодовых, ягодных и овощных культур; технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства; основные методы для принятия управленческих решений в различных погодных условиях</p> <p>Уметь: определять факторы регулирования роста и развития полевых, плодовых, ягодных и овощных культур; реализовывать технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства; принимать управленческие решения в различных погодных условиях</p> <p>Владеть: готовностью к определению факторов регулирования роста и развития полевых, плодовых, ягодных и овощных культур готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства готовностью реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства способностью к принятию управленческих решений в различных погодных условиях</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка соответствия агроландшафтных условий требованиям возделывания полевых, овощных, плодовых, ягодных культур при их размещении по территории землепользования; • подбор видов, пород, сортов и гибридов полевых, овощных, плодовых и ягодных культур для различных

	<p>агроэкологических условий и технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • производство посевного и посадочного материала полевых, овощных, плодовых и ягодных культур; • реализация технологий возделывания полевых, овощных, плодовых и ягодных культур в условиях открытого и защищенного грунта; • проведение работ в садоводстве по закладке многолетних насаждений, уходу за ними; • изучение биологических основ растениеводства, овощеводства и плодководства. <p>Раздел 1. Овощеводство</p> <p>1.1. Овощеводство: особенности, состояние, перспективы</p> <p>1.2. Биологические основы овощеводства</p> <p>1.3. Особенности возделывания овощных культур в открытом грунте</p> <p>1.4. Защищённый грунт и его особенности</p> <p>1.5. Рассадный метод в овощеводстве</p> <p>1.6. Производство овощей в защищённом грунте</p> <p>Раздел 2. Плодководство</p> <p>2.1. Плодководство: особенности, состояние пути развития</p> <p>2.2. Биологические основы плодководства</p> <p>2.3. Плодовый питомник</p> <p>2.4. Закладка плодового сада</p> <p>2.5. Технология производства плодов и ягод</p> <p>Раздел 3. Растениеводство</p> <p>3.1 Растениеводство: понятие, состояние, перспективы. Зерновые культуры и их народнохозяйственное значение</p> <p>3.2 Озимые и яровые зерновые культуры</p> <p>3.3 Крупяные культуры. Кукуруза.</p> <p>3.4 Зернобобовые культуры</p> <p>3.5 Полевые корнеплоды и клубнеплоды</p> <p>3.6 Кормовые культуры</p> <p>3.7 Технические культуры</p> <p>3.8 Основы семеноведения</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование Расчетная работа</p> <p>Курсовая работа, Выполнение теста, Экзамен (билет с тремя вопросами)</p>

Б1.Б.15 Производство продукции животноводства

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные типы и виды животных согласно современной систематике; роль их в сельском хозяйстве

<p>РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - методики определения физиологического состояния животных по морфологическим признакам; сорта растений и породы животных, с учетом их особенностей для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве; - технологии производства продукции растениеводства и животноводства - технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства - методы подготовки управленческих решений в различных производственных и погодных условиях <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современную систематику основных типов и видов животных; - оценивать роль животных в сельском хозяйстве; - определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам <p>распознавать сорта растений и породы животных, с учетом их особенностей для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства - реализовывать технологии производства, хранения и переработки, продукции растениеводства и животноводства - принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях <p>владеть: навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания основных типов и видов животных согласно - современной систематике; - оценивания их роли в сельском хозяйстве - определения физиологическое состояние животных по морфологическим признакам <p>-способностью распознавать сорта растений и породы животных,</p> <p>с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями производства продукции растениеводства и животноводства - технологиями производства, хранения и продукции растениеводства и животноводства - навыками принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение; - освоение технологий производства молока и говядины; - изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства; - освоение технологий производства яиц и мяса птицы; - ознакомление с технологией производства

	<p>продукции коневодства и промышленного рыбоводства.</p> <p>Раздел 1. Общее животноводство</p> <p>1.1. Разведение сельскохозяйственных животных</p> <p>1.2. Кормление сельскохозяйственных животных</p> <p>Раздел 2. Частное животноводство (скотоводство и свиноводство)</p> <p>2.1. Скотоводство и технология производства молока и говядины</p> <p>2.2. Свиноводство и технология производства свинины</p> <p>Раздел 3. Частное животноводство (овцеводство, птицеводство, коневодство, рыбоводство)</p> <p>3.1 Овцеводство и технология производства молока, мяса и шерсти</p> <p>3.2 Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы</p> <p>3.3 Коневодство и технология производства продукции коневодства</p> <p>3.4 Основы промышленного рыбоводства</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Выполнение курсовой работы</p>

Б1.Б.16 Физическая культура и спорт

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> - формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; - развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной

	<p>социальной и профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни. - методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Теоретический</p> <p>1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>1.2. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания.</p> <p>1.3. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>1.4. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.</p> <p>1.5. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.</p> <p>1.6. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.</p> <p>1.7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов.</p> <p>1.8. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>1.9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1 Общая физическая подготовка. Бег на короткие и средние дистанции. Техническая и специальная физическая подготовка.</p> <p>Раздел 3. Методико-практический</p> <p>3.1. Средства и методы мышечной релаксации в спорте. Основы методики самомассажа. Оценка двигательной</p>

	<p>активности и суточных энерготрат.</p> <p>3.2. Методы оценки уровня здоровья. Методы регулирования психо-эмоционального состояния.</p> <p>3.3. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки коррекции осанки и телосложения. Методы самоконтроля состояния здоровья, физического развития и функциональной подготовленности.</p> <p>3.4. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда. Методики самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование.</p> <p>Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по всем разделам и темам, включенным в рабочую программу дисциплины.</p> <p>Каждому студенту при тестировании по теоретическому и методико-практическому разделам дисциплины предоставляется 15 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов.</p> <p>Зачет проводится в виде итогового теста и теста по общефизической подготовке.</p> <p>Оценочные средства общей физической подготовленности студентов включают обязательные тесты, определяющие уровень развития основных физических способностей студентов основного отделения.</p> <p>При выполнении заданий тестов студенты должны соблюдать методику выполнения упражнений, освоенную как в процессе учебных занятий, так и самостоятельно.</p>

Б1.Б.17 Органическая химия

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>входит в базовую часть. Знания и навыки, полученные при ее изучении, позволяют расширить возможности будущего бакалавра при решении своих профессиональных задач.</p> <p>Цель дисциплины: формирование ОК-7 и ОПК-2 компетенций; подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний, умений и навыков для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: историю, этапы развития и перспективы развития выбранной профессиональной области; основные положения образовательного стандарта и структуру учебного плана по направлению подготовки, основные направления развития учебной и научной деятельности выпускающей кафедры.</p> <p>основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования теоретические основы</p>

	<p>органической химии; закономерности химического поведения основных классов органических соединений во взаимосвязи с их строением; возможные пути и условия преобразования функциональных групп в важнейших классах органических соединений как основу их генетической связи в химических и биохимических процессах.</p> <p>Умеет: эффективно работать индивидуально и в качестве члена команды, выполняя различные задания, а также проявлять инициативу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и анализ необходимой информации, формулировать проблему, выявлять возможные ограничения и предлагать различные варианты ее решения, обосновывать свои суждения, правильно выбирать методы поиска и исследования; - составлять устные и письменные отчеты, презентовать и защищать результаты своей работы. использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; прогнозировать химическое поведение различных классов органических соединений на основе их строения; составлять уравнения химических реакций для органических веществ различных классов и уравнения реакций их взаимопревращений. <p>Владеет: современными информационными технологиями и инструментальными средствами для решения общих задач и для организации своего труда. навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применения методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; логикой химического мышления; техникой проведения лабораторного эксперимента.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дать знания о закономерностях химического поведения основных классов органических соединений во взаимосвязи с их строением, о возможных путях и условиях преобразования функциональных групп в важнейших классах органических соединений как основы их генетической связи в химических и биохимических процессах; • научить прогнозировать химическое поведение органических веществ на основе их строения, привить практические навыки в составлении уравнений реакций взаимопре-вращений органических веществ, проведении лабораторного эксперимента по получению, изучению химических свойств и идентификации органических соединений. <p>Раздел 1. Теоретические основы органической химии. Углеводороды: предельные, непредельные, ароматические 1.1. Теоретические основы органической химии</p>

	<p>1.2. Алканы. Алкены 1.3. Алкины. Алкадиены 1.4. Циклоалканы. Ароматические УВ Раздел 2. Галогенопроизводные УВ. Спирты. Фенолы. Тиолы. Амины. Аминоспирты. Оксосоединения. Карбоновые кислоты. Окси- и оксокислоты 2.1. Галогенопроизводные УВ 2.2. Спирты. Фенолы. Тиолы 2.3. Амины. Аминоспирты 2.4. Оксосоединения 2.5. Карбоновые кислоты. Окси- и оксокислоты Раздел 3. Липиды. Углеводы. Аминокислоты. Белки. Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты 3.1. Липиды 3.2. Углеводы 3.3. Аминокислоты и белки 3.4. Гетероциклические соединения 3.5. Нуклеиновые кислоты</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Контрольная работа, тестирование</p> <p>Тестирование</p>

Б1.Б.18 Русский язык и культура речи

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>относится к базовой части образовательной программы и предполагает общее знакомство с законами и явлениями языка, его стилями и средствами выражения мысли, психологическим и лингвистическим содержанием процесса делового и неофициального общения. Вместе с тем специфика предмета русского языка и культуры речи настоятельно требует наличия у студентов элементарных знаний по русскому языку, знания в объёме школьного курса произведений литературы, а также русской и мировой истории и культуры.</p> <p>Цели дисциплины – формирование компетенций ОК-5 и ОК-6 у будущих специалистов; подготовка студентов к эффективному использованию знаний по «Русскому языку и культуре речи» для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности; формировать готовность студентов продуктивно взаимодействовать со всеми субъектами профессиональной деятельности, свободно используя все средства родного языка; развивать представления будущего бакалавра о процессе коммуникации, углублять понимание роли языка в человеческой культуре.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: сущность процесса коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ; лингвистическую, психологическую, этическую и социальную составляющие процесса общения; стили речи и средства выражения человеческой мысли; взаимосвязь культуры речи и языка с другими областями культуры (наукой, искусством, религией, философией), функции языка, роль общения в жизни общества и каждого человека; сущность основных лингвистических терминов, значение</p>

	<p>понятий, которые они выражают, в повседневном общении: как неофициальном, так и деловом, как письменном, так и устном; основные этапы развития языковой нормы и ее вариантов, её специфику в различных коммуникативных ситуациях и речевых формах; законы и тенденции языка, регулирующие выбор тех или иных языковых средств в той или иной коммуникативной ситуации; вклад русских писателей в становление и развитие языковой нормы, а также в возникновение и закрепление многообразных форм передачи мысли; особенности употребления слов и грамматических языковых форм, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности.</p> <p>основные принципы работы в полиэтническом, поликонфессиональном и поликультурном коллективе ; социально-психологические особенности работы в подобном коллективе; структуру подобного коллектива; особенности вербального общения с представителями разных культур.</p> <p>Умеет: осуществлять процесс коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ; осуществлять грамотное и продуктивное общение с учетом лингвистической, психологической и социальной составляющих процесса общения; использовать все стили речи и языковые средства для выражения своей мысли; строить высказывание в соответствии со знанием языковой нормы современного русского языка и ее вариантов и с пониманием специфики языковой нормы в различных коммуникативных ситуациях и речевых формах; грамотно и точно употреблять слова и грамматических языковых форм, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности; самостоятельно анализировать и оценивать информацию, содержащуюся в чужих высказываниях; понимать и интерпретировать чужие высказывания и тексты; участвовать в дискуссии, аргументированной защищая свою позицию; выступать с докладами; грамотно оформлять работы реферативного характера.</p> <p>осуществлять работу в коллективе с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями; выстраивать профессиональные отношения с коллегами в условиях социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях; выделять, формулировать и логично аргументировать собственную позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; применять полученные теоретические знания на практике.</p> <p>Владеет: навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ; навыками письменного и устного аргументированного изложения собственной точки зрения; навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики;</p>
--	---

	<p>набором наиболее распространённой и значимой для повседневного общения лингвистической терминологии и навыками её точного и эффективного использования в устной и письменной речи; навыками рассуждений и определения собственной позиции по решению наиболее распространенных задач коммуникации. навыками работы в коллективе с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями; навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с субъектами профессиональной деятельности в условиях поликультурной среды (с коллегами, партнерами и клиентами); навыками кооперации и организации сотрудничества представителей разных культур для выполнения стратегических и тактических целей и задач.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины: актуализация, уточнение и углубление представлений о языке в контексте проблемы коммуникации; формирование стремления понимать и быть понятым в процессе общения; обучение студентов грамотному и выразительному использованию языковых средств в процессе устного и письменного общения; демонстрация студентам наиболее ярких образцов текстов всех стилей русского языка, обучение пониманию чужой речи исходя из верной оценки использованных в ней речевых средств; развитие способности к самостоятельному анализу и осмыслению коммуникативных ситуаций, постоянно возникающих в профессиональном и личностном общении.</p> <p>Раздел 1. Ортология, Тема 1. Язык и речь. Тема 2. Орфоэпия. Тема 3. Морфологические нормы русского языка. Тема 4. Стилистика и нормы синтаксиса. Раздел 2. Риторика и стилистика. Тема 1. Функциональные стили русского языка. Тема.2. Коммуникативный компонент культуры речи Тема 3. Ораторская речь Тема 4. Этический компонент культуры речи</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тест, устный опрос</p> <p>Выполнение тестов</p> <p>Выполнение коммуникативного задания</p>

Б1.Б.19 Социология

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цель дисциплины – формирование ОК-6 и ОК-2 компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию знаний об обществе и его социальной структуре, личности, социальных явлениях и процессах, подготовке к организации работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия общественной деятельности для решения профессиональных задач в профессиональной деятельности</p>
--	---

	и при формировании гражданской позиции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предмет, категории и методы социологии, социальную структуру общества; - особенности социальных явлений, процессов (дифференциация, интеграция, мобильность); - особенности социальной культуры, социализации личности, особенности работы в коллективе; - виды, причины, закономерности и способы разрешения конфликта в социальной и профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; - источники возникновения и развития, типы и структуру массовых социальных движений и организаций; - закономерности формирования общественного мнения в коллективе; <p>основы методики проведения социологического исследования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие и сущность гражданской позиции; - пути и способы формирования гражданской позиции в контексте социологического знания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную информацию; - организовывать особенности работы в коллективе, бесконфликтные социальные взаимодействия, урегулировать конфликты в коллективе, минимизировать конфликтный потенциал решений в управлении; - выявлять источники социального напряжения, социальных конфликтов; - использовать в профессиональной деятельности результаты социологических исследований; - выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия - анализировать особенности формирования гражданской позиции; - применять знания социологии при формировании гражданской позиции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками изучения общественного мнения с учетом особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия общественной жизни; - навыками анализа и прогнозирования развития социально-значимых проблем, возникающих в различных сферах общества. <p>навыками формирования и отстаивания своей гражданской позиции с использованием знаний социологии</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование и развитие общенаучного мировоззрения об истории становления и развития

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>социологии, ее предмете, объекте, категориях, функциях и методах социологии, социальной структуре общества (социальных группах и социальных институтах);</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний о социокультурной системе, о процессах, явлениях и закономерностях, происходящих в обществе, о личности, как участника их процессов; - формирование способности работы в коллективе с учетом социологических знаний о методологии и методике конкретных социологических исследований; - формирование способности к анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; - формирование умений применения знаний социологии в практической деятельности в аспекте формирования гражданской позиции. <p>Раздел 1. Социологическая наука: возникновение и этапы развития</p> <p>1.1. Социология как наука об обществе</p> <p>1.2. Основные этапы становления и развития социологии</p> <p>Раздел 2. Общественная система и ее структурные элементы</p> <p>2.1. Социологическая концепция системности в обществе. Культура в общественной системе</p> <p>2.2. Социальная структура современного общества и проблемы его стратификации. Социальные общности</p> <p>2.3. Социальные институты и социальные организации. Гражданское общество и государство</p> <p>2.4. Статусно-ролевая концепция личности в социологии, процесс ее социализации</p> <p>2.5. Социальный конфликт: сущность, классификация, стадии, условия разрешения</p> <p>2.6. Социальные изменения и движения. Общественное мнение</p> <p>Раздел 3. Методология и методика социологического исследования</p> <p>3.1. Социологическое исследование: понятие, виды, методы и анализ эмпирических данных</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, устный опрос</p> <p>Устный опрос</p>

Б1.Б.20 Правоведение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цель дисциплины – формирование общекультурной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию в практической деятельности методик и приемов, полученных в результате обучения, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной</p>
--------------------------	---

	деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, содержание и основные принципы основ правового положения государства и личности в нем; особенности отраслей российского права; понятие, основные признаки и систему основ конституционного строя государства; методологические основы юридического мышления в правовых отношениях, мировоззренческие основы юридического мышления в правовых отношениях, позволяющие работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>Умеет: использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ; правильно разрешать основные практические ситуаций, складывающихся в сфере регулирования правоотношений; работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>Владеет: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; навыками критического осмысления практики применения норм права и соотнесения полученных знаний с потребностями современной юридической действительности, специальной юридической терминологией и лексикой специальности; навыками самостоятельного понимания и толкования норм законодательства; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины: подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению задач о месте и роли отдельных отраслей права в системе российского права; закрепление и систематизация полученных знаний; формирование практических навыков в применении законодательства РФ; выработка уважения к закону, стремления к его соблюдению.</p> <p>Раздел 1. Государство и право. Их роль в жизни общества.</p> <p>Тема 1. Понятие, признаки, функции и форма государства</p> <p>Тема 2. Понятие, признаки и функции права</p> <p>Тема 3. Понятие и виды источников права</p> <p>Тема 4. Понятие, структура и виды правоотношений</p> <p>Тема 5. Правонарушение и юридическая ответственность</p> <p>Тема 6. Теория государственного устройства</p> <p>Раздел 2. Основные отрасли российского права</p> <p>Тема 1. Основы трудового права</p> <p>Тема 2. Основы административного права</p> <p>Тема 3. Основы конституционного права</p> <p>Тема 4. Основы гражданского права</p> <p>Тема 5. Основы уголовного права</p>

<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование, устный опрос, контрольная работа</p> <p>Выполнение итогового теста (из 30 возможных вопросов варианта) и решение практического задания</p>
---	---

Б1.Б.21 Культурология

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цели дисциплины:</i></p> <p>формирование компетенций (ОК-5, ОК-6) студентов, позволяющих иметь представления об общечеловеческих проблемах и ценностях, месте и роли России в мировой культуре;</p> <p>развитие способностей к самостоятельному усвоению многовекового наследия мировой и отечественной культуры, обогащению и углублению внутреннего духовного мира;</p> <p>создание условий для формирования: систематических сведений о сущности феномена культуры, ее структуре, типологии и динамике, об основных тенденциях развития мировой и отечественной культуры;</p> <p>формирование интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании;</p> <p>развитие способности к анализу культурных процессов, происходящих в современном мире.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - особенности взаимосвязи языка и культуры <ul style="list-style-type: none"> - подходы к работе в коллективе с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; - сущность, структуру и функции культуры во всем многообразии ее видов и форм в контексте как исторических закономерностей ее развития, так и уникальности и этнической самобытности ее исторических типов; - основные этапы и процессы развития мировой и отечественной культуры; - основные глобальные проблемы современного общества; основные термины курса. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - в устной и письменной формах коммуникации формулировать и аргументировано отстаивать свою позицию по различным проблемам культурологии и истории мировой и отечественной культуры; - на русском языке решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; участвовать в дискуссии, вести диалог по различным проблемам

	<p>культурологического, общественного, мировоззренческого характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать в коллективе с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; - проводить сравнительный анализ фактов и явлений общественной жизни на основе исследования культуры, ее отдельных видов и форм; - формировать и аргументировано отстаивать свою позицию по различным проблемам с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; - участвовать в дискуссии, вести диалог по различным проблемам культурологического, общественного, мировоззренческого характера с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками ведения коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - способностью к межличностному и межкультурному диалогу - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; - способностью к анализу тенденций и процессов в современной социокультурной среды; - способностью анализировать и понимать роль и место локальных культур в мировой культуре.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <p>изучение и осмысление проблем мировой и российской культуры в контексте истории общественных и государственных институтов, различных подходов в понимании культуры, важнейших этапов развития мировой научной мысли и техники в контексте культуры, основных направлений и стилей в истории отечественного и зарубежного искусства;</p> <p>осознание особенностей европейских культурных;</p> <p>приобретение и овладение навыками сопоставления различных типов культуры с ориентацией на межкультурное общение, готовность к диалогу как способу отношения к культуре и обществу;</p> <p>воспитание толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.</p> <p>Раздел 1. Теория культуры.</p> <p>Тема 1. Культурология и ее проблематика. Культура как предмет анализа.</p> <p>Тема 2. Культурогенез и социодинамика культуры.</p> <p>Тема 3. Структура культуры</p> <p>Тема 4. Типология культуры</p>

	Раздел 2.История культуры. Тема 1. Античность Тема 2. Средневековье Тема 3. Ренессанс Тема 4. Новое время Тема 5.Культура XX века
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест, устный опрос Тест

Б1.Б.22 Психология и педагогика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины: формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию способностей к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии, к работе в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, к самоорганизации и самообразованию для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знает: - способы и правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - основные категории психологии - способы и правила работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; – - основные категории педагогики способы самоорганизации и самообразования; основные психолого-педагогические принципы обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности Умеет: - осуществлять коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - применять понятийно-категориальный аппарат психологической науки в профессиональной и повседневной деятельности - работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; – - применять понятийно-категориальный аппарат педагогической науки в профессиональной и повседневной деятельности осуществлять действия по самоорганизации и самообразованию; учитывать основные психолого-педагогические принципы обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности Владеет: - способностью к коммуникации в устной и письменной

	<p>формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятийно-категориальным аппаратом психологии - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; — - понятийно-категориальным аппаратом педагогики способностью к самоорганизации и самообразованию; основными психолого-педагогическими принципами обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. ознакомление с методами и приемами самоорганизации и самообразования;</p> <p>2. формирование способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Раздел 1. Психология</p> <p>1.1. Психология в системе научного знания</p> <p>1.2. Структура психики</p> <p>1.3. Общение и деятельность</p> <p>1.4. Группа как социально-психологический феномен</p> <p>Раздел 2. Педагогика</p> <p>2.1. Педагогика в системе научного знания</p> <p>2.2. Дидактика как раздел педагогики. Средства и методы педагогического воздействия на личность</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, устный опрос</p> <p>Тест</p>

Б1.Б.23 Зоология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию зоологии для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: основные типы и виды животных согласно современной систематике, их роль в сельском хозяйстве, морфофункциональные особенности основных типов и видов животных.</p> <p>роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценить их роль в сельском хозяйстве, морфофункциональные особенности основных типов и видов животных.</p> <p>оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: готовностью распознавать основные типы и</p>

	<p>виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам.</p> <p>оценкой роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи:</p> <p><i>основные типы и виды животных согласно современной систематике; экологические особенности и географическое распространение живых организмов; происхождение и классификацию живых организмов; роль животных в биосфере, жизни человека, роль основных типов и видов животных в сельском хозяйстве; морфофункциональные особенности основных типов и видов животных, используемых в сельскохозяйственном производстве, принципы рационального использования.</i></p> <p>Раздел 1. Зоология беспозвоночных</p> <p>Тема 1.1 Введение в зоологию. Подцарство одноклеточные</p> <p>Тема 1.2. Происхождение многоклеточных. Тип Губки. Тип Кишечнополостные</p> <p>Тема 1.3. Тип Плоские черви.</p> <p>Тема 1.4. Тип Круглые черви</p> <p>Тема 1.5. Тип Кольчатые черви.</p> <p>Тема 1.6. Тип Членистоногие. Подтип Жабернодышащие, подтип Хелицероносные.</p> <p>Тема 1.7. Подтип Трахейнодышащие.</p> <p>Тема 1.8. Систематика насекомых</p> <p>Тема 1.9. Тип Моллюски. Тип Иглокожие</p> <p>Раздел 2. Зоология позвоночных</p> <p>Тема 2.1. Тип Хордовые(Chordata)</p> <p>Тема 2.2. Подтип Позвоночные(Vertebrata) Надкласс Рыбы (Pisces)</p> <p>Тема 2.3. Подтип Позвоночные(Vertebrata) Класс Земноводные(Amphibia). Класс Пресмыкающиеся(Reptilia).</p> <p>Тема 2.4. Подтип Позвоночные(Vertebrata) Класс Птицы (Aves)</p> <p>Тема 2.5. Подтип Позвоночные(Vertebrata) Класс Млекопитающие(Mammalia) (морфофункциональные особенности)</p> <p>Тема 2.6. Подтип Позвоночные(Vertebrata) Класс Млекопитающие (Mammalia) (систематика)</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Выполнение реферата</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p>

Б1.Б.24 Физическая и коллоидная химия

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цель дисциплины: формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию знаний по физической и коллоидной</p>
--	--

	<p>химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, обеспечивал бы понимание и освоение методов анализа и закладывал бы базис для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: основные законы химии в профессиональной деятельности, методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования Основные принципы самоорганизации и самообразования по химии, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования</p> <p>Умеет: использовать основные законы химии в профессиональной деятельности, применять методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования Организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач по химии</p> <p>Владеет: способностью использовать основные законы химии в профессиональной деятельности, применять методы химического анализа, теоретического и экспериментального исследования Методами повышения квалификации, навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачами дисциплины являются: знания теоретических основ физколлоидной химии о:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химической термодинамики; - учение о растворах; - электрохимии; - химической кинетике и катализе, - фотохимии; - поверхностных явлений; <p>коллоидных систем и их свойств</p> <p>Р 1. Физическая химия</p> <p>1.1. Основы химической термодинамики и термохимии. Кинетика. Химическое равновесие. Энергетика химических процессов</p> <p>1.2. Растворы неэлектролитов. Растворы электролитов. Электролитическая проводимость растворов электролитов.</p> <p>1.3. Электрохимия. Гальванические элементы.</p> <p>1.4. Поверхностные явления на границе раздела фаз.</p> <p>Р. 2. Коллоидная химия</p> <p>2.1. Теория коллоидных систем. Коагуляция и её факторы</p> <p>2.2. Высокомолекулярные системы и их растворы. ИЭТ</p> <p>2.3. Микрогетерогенные системы. Строение, свойства,</p>

	практическая значимость
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование Выполнение контрольной работы Участие в групповых обсуждениях (устный опрос) Тестирование

Б1.Б.25 Морфология и систематика растений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Целью дисциплины</i> является подготовка студентов к эффективному использованию теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области цитологии, анатомии, морфологии, систематики, экологии растений, фитоценологии и географии растений, познание законов происхождения и развития растительного мира, его разнообразия, классификации и номенклатуры разных групп растений, ознакомление с современными методами, научными достижениями и методологическими проблемами, возникающими при решении исследовательских и практических задач по изучению строения растительной клетки, тканей и органов растений, в области экологии растений и фитоценологии и географии растений для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Уметь: оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Владеть: готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Задачи дисциплины:</i> - получение знаний о строении основных вегетативных органов покрытосеменных растений на клеточном, тканевом и органном уровнях, их метаморфозов; - получение знаний о строении генеративных органов покрытосеменных и о процессе образования семян и плодов; - получение представления о многообразии мира растений,

	<p>эволюции их структурно-функциональной организации в ходе приспособления к изменяющимся условиям жизни на Земле</p> <p>Раздел 1. Структурная ботаника</p> <p>1.1. Анатомия растений</p> <p>1.2. Вегетативные органы</p> <p>1.3. Воспроизведение и размножение высших растений</p> <p>Раздел 2. Систематика растений</p> <p>2.1. Археогониальные растения</p> <p>2.2. Покрытосеменные растения</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование</p> <p>Тестирование</p>

Б1.Б.26 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цель дисциплины - формирование знаний и умений по научным и технологическим основам современного земледелия
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>Уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>Владеть: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачами дисциплины являются изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научных основ земледелия; - биологии и экологии сорных растений и мер борьбы с ними; - научных основ и организации севооборотов; - агрофизических основ и систем обработки почвы; - агротехнических основ защиты почв от эрозии и дефляции.

	Раздел 1. Основы почвоведения и агрохимии 1.1. Основы почвоведения 1.2. Основы агрохимии Раздел 2. Основы земледелия 2.1. Научные основы земледелия 2.2. Севообороты 2.3. Сорные растения 2.4. Обработка почвы
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование Беседа с преподавателем

Б1.Б.27 Технологические основы применения удобрений и приготовление органических удобрений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Целью дисциплины</i> является подготовка студентов к эффективному использованию знаний и умений в области применения удобрений для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: виды органических удобрений, современные технологии приготовления и технологии внесения органических удобрений.</p> <p>принципы разработки системы удобрения в севообороте, технологии внесения удобрений.</p> <p>Уметь: выбрать технологию приготовления компостов и хранения навоза; распределить органические удобрения в севообороте.</p> <p>: рассчитать дозы минеральных удобрений на запланированный урожай (прибавку урожая) сельскохозяйственных культур с учетом плодородия почвы, предшественника и последствий удобрений; распределить удобрения по приемам и срокам внесения; определить технологию внесения удобрений.</p> <p>Владеть: технологическими приемами приготовления и хранения органических удобрений, обеспечивающих их высокое качество и минимальные потери питательных веществ;</p> <p>методами расчета доз органических и минеральных удобрений; знаниями биологических особенностей сельскохозяйственных культур, связанных с выбором сроков, приемов внесения удобрений и выбора их форм.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины: изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей минерального питания сельскохозяйственных культур; - методов определения нуждаемости кислых почв в известковании и фосфоритовании, установления доз, способов и сроков использования химических мелиорантов; - свойств минеральных и органических удобрений, химических мелиорантов, характера взаимодействия

	<p>их с почвой, влияния удобрений на урожай сельскохозяйственных культур и качество продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов расчета доз минеральных и органических удобрений на планируемый урожай, прибавку урожая; - технологий приготовления органических удобрений; - комплексной диагностики питания растений и решения практических задач по корректировке доз минеральных удобрений на ее основе; - экологических аспектов применения удобрений и химических мелиорантов. <p>Раздел 1. Удобрения как материальная основа организации питания растений</p> <p>Тема 1. Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений. Химическая мелиорация почв.</p> <p>Тема 2. Минеральные удобрения.</p> <p>Тема 3. Органические удобрения.</p> <p>Раздел 2. Научные основы системы удобрения сельскохозяйственных культур.</p> <p>Тема 1. Технологические основы применения удобрений.</p> <p>Тема 2. Система удобрения культур в севообороте</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестовый контроль, устный опрос</p> <p>Тестирование</p>

Б1.Б.28 Абиотические факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию представлений, знаний, умений и навыков о метеорологических величинах и агрометеорологических факторах, методах их изучения, мероприятиях по защите сельскохозяйственных культур от опасных погодных явлений, развитие способности к анализу для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>знать: способы и методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>способы и методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>уметь: оценивать физиологические состояния, адаптационного потенциала и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>оценивать физиологические состояния, адаптационного</p>

	<p>потенциала и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>владеть: оценкой физиологического состояния, адаптационного потенциала и определением факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;</p> <p>оценкой физиологического состояния, адаптационного потенциала и определением факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Погоды и климата применительно к особенностям сельскохозяйственного производства; • Основных элементов и климатообразующих факторов; • Методов измерения агрометеорологических факторов и величин, их влияния на объекты и процессы сельскохозяйственного производства; • Основных составляющих радиационного баланса и видов солнечной радиации, измерения и методы расчета физиологически активной радиации; • Температурного и водного режимов воздуха и почвы; • Сельскохозяйственной оценки климата, его классификация; • Опасные для сельского хозяйства метеорологические явления и меры защиты от них, прогнозов их вероятности; • Основных компонентов погоды и её предсказания <p>Раздел 1. Основные метеорологические явления</p> <p>1.1. Атмосфера. Строение и физические свойства</p> <p>1.2. Солнечная радиация</p> <p>1.3. Тепловой режим атмосферы и подстилающей поверхности</p> <p>1.4. Водный режим атмосферы</p> <p>1.5. Воздушные течения в атмосфере. Ветер</p> <p>Раздел 2. Погода и климат</p> <p>2.1. Погода. Ее изменения и прогноз</p> <p>2.2. Неблагоприятные для сельского хозяйства метеорологические явления и меры борьбы</p> <p>2.3. Принципы классификации климатов</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тест, реферат</p> <p>Тест</p>

Б1.Б.29 Генетика сельскохозяйственных животных

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих распознавать основные</p>
--	--

	<p>типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных. Способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>использовать основные закономерности наследования признаков у животных, которые производят продукцию, как сырье для переработки на предприятиях</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных; принципы характеристики сортов растений и пород животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике; способы оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам; характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике; оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам; Способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике; способностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины</p> <p><i>Изучить:</i></p> <p>закономерности наследования признаков у пород животных, биометрический метод генетических исследований, как метод анализа наследования количественных и качественных признаков цитологические и молекулярные основы наследственности</p> <p>Раздел 1. Генетика как наука о наследственности и изменчивости. Биометрические методы анализа качественных и количественных признаков.</p> <p>Закономерности наследования признаков при половом размножении. Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис в животноводстве</p> <p>.1. 1.Генетика как наука о наследственности и</p>

	<p>изменчивость признаков .</p> <p>1.2. Биометрические методы анализа качественных и количественных признаков</p> <p>1.3.Закономерности наследования признаков при половом размножении.</p> <p>1.4. Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис в животноводстве</p> <p>Раздел 2. Цитологические и молекулярные основы наследственности. Хромосомная теория наследственности, генетика пола.</p> <p>2.1. Цитологические основы наследственности</p> <p>2.2. Молекулярные основы наследственности</p> <p>2.3. Хромосомная теория наследственности, генетика пола.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, реферат</p> <p>Выполнение тестов</p>

Б1.Б.30 Кормопроизводство и приготовление кормов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цель – формирование современного представления о кормопроизводстве как системе организационно-хозяйственных и технологических мероприятий по производству, переработке и хранению кормов.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>Уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>Владеть: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задача – изучить кормовую ценность луговых растений; научиться определять хозяйственную ценность кормовых угодий и разрабатывать мероприятия по их улучшению и правильному использованию; изучить современные технологии заготовки и хранения сена, силоса, сенажа, искусственно высушенных травяных кормов.</p> <p>Раздел 1. Луговое кормопроизводство</p> <p>1.1.Биологические особенности растений сенокосов и пастбищ</p> <p>1.2.Экологические особенности и кормовая растений</p>

	<p>ценность сенокосов и пастбищ</p> <p>1.3 Классификация и инвентаризация лугов</p> <p>1.4 Поверхностное и коренное улучшение лугов</p> <p>1.5 Создание и рациональное использование пастбищ. Зеленый конвейер.</p> <p>1.6 Технология выращивания многолетних трав на семена</p> <p>Раздел 2. Технологии приготовления травяных кормов</p> <p>2.1. Заготовка и хранение сена</p> <p>2.2. Технология приготовления силоса</p> <p>2.3. Технология приготовления сенажа</p> <p>2.4. Технология приготовления обезвоженных кормов и подготовка кормов к скармливанию.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Выполнение контрольной работы</p> <p>Беседа с преподавателем</p>

Б1.Б.31 Сельскохозяйственная радиология

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию знаний сельскохозяйственной радиологии для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: методы защиты населения и производственного персонала от последствий возможных радиационных аварий и катастроф.</p> <p>требования нормативной и законодательной базы в отношении качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>дозиметрию ионизирующих излучений; методы обнаружения и регистрации излучений (ионизационные, оптические и химические); основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий радиационных аварий.</p> <p>Умеет: организовать защиту населения и персонала от внутреннего и внешнего облучения;</p> <p>обеспечить качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в условиях радиоактивного загрязнения территории в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий радиационных аварий; составить прогноз дозовых нагрузок на человека в конкретных условиях радиоактивного загрязнения территории; разработать мероприятия по снижению дозовых нагрузок на человека и выбрать направление использования или переработки</p>

	<p>сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Владеет: методами расчета дозовых нагрузок на население в условиях радиационных аварий и катастроф;</p> <p>технологическими приемами производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечивающими качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;</p> <p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий радиационных аварий.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – изучить основы сельскохозяйственной радиологии; – подготовить обучающихся к самостоятельному прогнозированию формирования дозовых нагрузок населения в условиях радиоактивного загрязнения территории; – освоить методы защиты населения и производственного персонала от возможных последствий радиационных аварий; – изучить технологии производства и переработки продукции в условиях радиоактивного загрязнения территории для получения продукции, соответствующей по качеству и безопасности требованиям нормативной и законодательной базы. <p>Раздел 1. Ядерно-физические основы сельскохозяйственной радиологии</p> <p>1.1 Физические основы радиологии. Радиоактивный распад, типы ионизирующих излучений</p> <p>1.2 Взаимодействие ионизирующих излучений с веществом. Дозиметрия ионизирующего излучения.</p> <p>Раздел 2. Биологическое действие ионизирующей радиации. Противолучевая биологическая защита и радиосенсибилизация</p> <p>2.1 Радиочувствительность организмов. Радиопротекторы и радиосенсибилизаторы.</p> <p>2.2 Предотвращение поступления радионуклидов в продукцию сельского хозяйства</p> <p>Раздел 3. Радиационные аварии и агропромышленное производство</p> <p>3.1 Основные принципы ведения сельского хозяйства на загрязненной радионуклидами территории</p> <p>2. Радиобиологические технологии и метод меченых атомов в исследованиях с животными и растениями</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестовый контроль, устный опрос, Реферат</p> <p>Устный опрос</p>

Б1.Б.32 Биохимия сельскохозяйственной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель дисциплины:</i> формирование общепрофессиональной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ и энергии в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знает: основные методы анализа биохимических показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; биохимические процессы происходящие при созревании, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции. основные методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Умеет: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки применить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений Владет: терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; методами анализа оценки биохимических показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Задачи дисциплины:</i> <ul style="list-style-type: none">● изучение строения и биологических функций важнейших органических веществ;● механизмов ферментативных и биоэнергетических превращений в организмах;● химического состава сельскохозяйственной продукции и биохимических процессов, происходящих в ней при хранении и переработке;● оценка качества и технологических свойств сельскохозяйственной продукции по биохимическим показателям;● применение знаний о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;● ознакомление с современными методами и достижениями биохимической науки. Раздел 1. Строение, свойства и биологические функции основных органических веществ

	<p>1.1. Углеводы. Липиды.</p> <p>1.2. Аминокислоты и белки. Нуклеотиды и нуклеиновые кислоты. Витамины</p> <p>Раздел 2. Ферменты и биохимическая энергетика.</p> <p>Обменные процессы в продукции растениеводства и животноводства</p> <p>2.1. Ферменты. Энергетика обменных процессов</p> <p>2.2. Метаболизм углеводов, липидов и аминокислот</p> <p>2.3. Роль ДНК</p> <p>в биохимических процессах. Биосинтез белка. Катаболизм азотсодержащих веществ. Биохимия органических кислот</p> <p>Раздел 3. Биохимия продукции растениеводства</p> <p>3.1. Биохимические процессы в зерне злаковых и зернобобовых культур, семенах масличных культур.</p> <p>3.2. Биохимические процессы в клубнях картофеля.</p> <p>Биохимия корнеплодов и кормовых трав</p> <p>3.3. Биохимия овощей и плодово-ягодной продукции</p> <p>Раздел 4. Биохимия молока и мяса</p> <p>4.1. Биохимические процессы при производстве, переработке и хранении молочной продукции</p> <p>4.2. Биохимические процессы при производстве, переработке и хранении мясной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Тест</p>

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Б.1.В.01 Основы информационно-консультационной службы на перерабатывающих предприятиях

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цель дисциплины – формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников комплексного понимания основ организации и функционирования информационно-консультационной службы АПК для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (основы экономики) - место и роль ИКС в развитии АПК; этапы развития и функционирования ИКС в России и зарубежных странах; - теоретические основы организации и функционирования ИКС в АПК; - организационно-правовые формы ИКС АПК; - источники финансирования информационно-консультационной деятельности в АПК - основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - место и роль ИКС в развитии АПК; этапы развития и функционирования ИКС в России и зарубежных странах; - теоретические основы организации и функционирования ИКС в АПК; - организационно-правовые формы ИКС АПК; - источники финансирования информационно-консультационной деятельности в АПК - задачи профессиональной деятельности; - информационно-коммуникационные технологии; - место и роль ИКС в развитии АПК; этапы развития и функционирования ИКС в России и зарубежных странах; - теоретические основы организации и функционирования ИКС в АПК; - организационно-правовые формы ИКС АПК; - источники финансирования информационно-консультационной деятельности в АПК - способы систематизации и обобщения информации; - теоретические основы организации и функционирования ИКС в АПК; - организационно-правовые формы ИКС АПК; - источники финансирования информационно-консультационной деятельности в АПК <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - соблюдать принципы консультирования, применять методы информационно-консультационной деятельности; - осуществлять обратную связь с товаропроизводителями и сторонними организациями, проводить мониторинг консультационной деятельности; - разрабатывать альтернативные варианты решений, оценивать эффективность рекомендаций товаропроизводителям - использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; - соблюдать принципы консультирования, применять методы информационно-консультационной деятельности; - осуществлять обратную связь с товаропроизводителями и сторонними организациями, проводить мониторинг консультационной деятельности; - разрабатывать альтернативные варианты решений, оценивать эффективность рекомендаций товаропроизводителям - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований; - соблюдать принципы консультирования, применять методы информационно-консультационной деятельности; - осуществлять обратную связь с товаропроизводителями и сторонними организациями, проводить мониторинг
--	---

	<p>консультационной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать альтернативные варианты решений, оценивать эффективность рекомендаций товаропроизводителям - систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации; - соблюдать принципы консультирования, применять методы информационно-консультационной деятельности; - осуществлять обратную связь с товаропроизводителями и сторонними организациями, проводить мониторинг консультационной деятельности; - разрабатывать альтернативные варианты решений, оценивать эффективность рекомендаций товаропроизводителям <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - современными методами и технологиями консультирования; - методикой проведения мониторинга потребностей сельских товаропроизводителей; - методикой обучения кадров ИКС - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; - современными методами и технологиями консультирования; - методикой проведения мониторинга потребностей сельских товаропроизводителей; - методикой обучения кадров ИКС - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований; - современными методами и технологиями консультирования; - методикой проведения мониторинга потребностей сельских товаропроизводителей; - методикой обучения кадров ИКС - необходимой информацией по использованию и формированию ресурсов организации; - современными методами и технологиями консультирования; - методикой проведения мониторинга потребностей сельских товаропроизводителей; - методикой обучения кадров ИКС
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - закрепить экономические и правовые основы в сфере АПК; - определить задачи профессиональной деятельности - изучить информационно-коммуникационные

	<p>технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить способы систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации; - дать студентам необходимые теоретические знания по организации и функционированию информационно-консультационной деятельности в АПК, развитие которой направленно на стабилизацию и повышение эффективности ведения сельского хозяйства; - обобщение зарубежного и отечественного опыта работы ИКС; <p>- изучение истории развития консультационной деятельности в сфере аграрного производства;</p> <p>Раздел 1 Понятие и сущность информационно-консультационной службы</p> <p>1.1 Организационно-экономическая сущность ИКС</p> <p>1.2 Мониторинг сельских товаропроизводителей</p> <p>1.3 Нормативно-правовая база ИКС</p> <p>Раздел 2. Организация и планирование деятельности ИКС</p> <p>2.1 Основы управления ИКС. Кадровое обеспечение ИКС</p> <p>2.2 Методы работы ИКС</p> <p>2.3 Финансирование ИКС.</p> <p>Роль инноваций в системе ИКС</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Коллоквиум, контрольная работа</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 30 вопросов) и решение практического задания</p>

Б.1.В.02 Производство, хранение и переработка продукции льноводства

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины</i> - формирование компетенций студентов, позволяющих создать у них комплекс знаний и умений по морфологическим и биологическим основам льноводства, технологиям его размножения, производства льнопродукции, её хранения, первичной обработки льнопродукции, оценке качества льнопродукции.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>знать: технологии производства продукции льноводства; морфологические и биологические особенности льна, возможности использования льнопродуктов, современные сорта льна, схемы и системы его семеноводства;</p> <p>технологии хранения и переработки продукции льноводства; способы хранения, технологии первичной обработки льносырья, стандарты на продукцию льноводства, методику определения её качества, технологические процессы при первичной обработке льна;</p> <p>уметь: реализовывать технологии производства продукции льноводства; распознавать фенофазы льна,</p>

	<p>учитывать особенности сортов для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве; определять посевные качества семян, проводить подготовку семян к посеву, корректировать норму высева семян, оценивать пригодность почв для льна, составлять схемы льноводческих севооборотов, обработки почвы, защиты растений, определять дозы удобрений, адаптировать технологии производства продукции льноводства;</p> <p>реализовывать технологии хранения и переработки продукции льноводства; первичной обработки льнопродукции и закладки ее на хранение; оценивать качество льнопродукции;</p> <p>владеть: готовностью реализовывать технологии производства продукции льноводства; терминологией льновода, способами производства посевного материала, методикой решения задач, связанных с подготовкой посевного материала, определением норм высева семян, расчётом биологической урожайности</p> <p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции льноводства; способностью обосновать способ первичной обработки льнопродукции и закладки ее на хранение; методикой решения задач, связанных с хранением льнопродукции, определением её качества</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение биологических основ льноводства; • подбор разновидностей, сортов льна культурного для различных агроэкологических условий и технологий; • реализация технологий производства продукции льноводства; • обоснование методов, способов и режимов хранения продукции льноводства; • реализация технологий первичной переработки продукции льноводства; • освоение методики контроля за качеством льносырья, продуктов его переработки; • изучение основ технологий глубокой переработки льнопродукции; • изучение безотходных технологий при переработке льнопродукции. <p>Раздел 1. Значение, морфобиологические особенности и выращивание льна-долгунца</p> <p>1.1 Состояние и значение льноводства</p> <p>1.2 Морфологические и биологические особенности льна</p> <p>1.3 Основы семеноводства и сортоведения льна-долгунца</p> <p>1.4 Выращивание и уборка льна-долгунца</p> <p>Раздел 2. Первичная обработка льнопродукции и её хранение</p> <p>2.1 Переработка льновороха</p> <p>2.2 Первичная обработка льна-долгунца</p>

	2.3 Определение качества льнопродукции
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование по разделам, % набранных баллов Выполнение реферата Выполнение контрольной работы Тестирование по разделам

Б.1.В.03 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель:</i> формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических и практических знаний и умений в области организации гигиенических и санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает: требования нормативной и законодательной базы по санитарно-эпидемиологическому контролю в отношении качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Умеет: обеспечить санитарно-эпидемиологический контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на перерабатывающих предприятиях в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>применить основные методы защиты производственного персонала и население, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Владеет: методами организации и проведения санитарно-эпидемиологического контроля на перерабатывающих предприятиях; технологическими приемами производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечивающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение законодательной основы и санитарно-гигиенических требований нормативной документации на перерабатывающих предприятиях; • изучение видов основных пищевых инфекций и пищевых отравлений, связанных с нарушением санитарных правил при производстве, хранении и реализации сельскохозяйственной продукции; • знание и оценка факторов внешней среды

	<p>производственных помещений с точки зрения санитарно-гигиенических требований к перерабатывающим предприятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение санитарно-эпидемиологических требований к производству, хранению и реализации готовой продукции. <p>Раздел 1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях</p> <p>1.1. Основы санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях</p> <p>1.2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды</p> <p>1.3. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация</p> <p>1.4. Дезинфицирующие и моющие средства</p> <p>1.5. Санитарная обработка помещений и оборудования пищевых производств</p> <p>1.6. Санитарные требования к технологии производства пищевой продукции</p> <p>1.7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых производств</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Выполнение тестов</p>

Б.1.В.04 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Целью дисциплины</i> является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию сформированных знаний и умений в области биотехнологических процессов в производстве ферментов и других биологически активных веществ различного функционального назначения, их применения в перерабатывающей промышленности; знание основ генной инженерии, создания генно-модифицированных организмов как источников сельскохозяйственной продукции для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <p>-современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции, производстве основных биотехнологических продуктов, технологию культивирования микроорганизмов - продуцентов ферментов, способы получения трансгенных растений, критерии, показатели и методы оценки генетически модифицированных организмов и получаемых из них продуктов на биобезопасность; иметь представление о международных системах контроля качества биотехнологических продуктов, основных принципах и</p>

	<p>методах биотехнологических производств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии переработки отходов растениеводства и животноводства; - ферментные препараты и их применение для интенсификации технологии переработки продукции животноводства и растениеводства; -основные источники ферментов, используемых в перерабатывающей промышленности и при изготовлении кормов и удобрений, а также способы их получения <p>биотехнологические основы технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.</p> <p>Уметь: определять по ферментативным показателям качество сельскохозяйственной продукции и контролировать параметры технологических операций, рассчитывать пищевую, биологическую и энергетическую ценность пищевых продуктов;</p> <p>использовать ферментные препараты в технологиях переработки вторичного сырья растительного и животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать и создавать условия выращивания микроорганизмов – основных продуцентов ферментов; <p>применять биотехнологические основы технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами контроля технологии посредством определения активности ферментов, интерпретации полученных данных для оценки качества продукции, -методами определения энергетической и биологической ценности сельскохозяйственной продукции расчетным путем; - методами контроля технологии посредством определения активности ферментов, интерпретации полученных данных для оценки качества продукции, методами определения энергетической и биологической ценности сельскохозяйственной продукции расчетным методом; <p>биотехнологиями производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить методы получения биологически активных соединений, - освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; - изучить биотехнологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции, - изучить способы биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов перерабатывающей промышленности и сельского хозяйства. <p>Раздел 1. Ферментная и микробная биотехнология</p> <p>1.1. Биотехнология как научная дисциплина и область</p>

	<p>производства</p> <p>1.2. Ферментная биотехнология</p> <p>1.3. Оксидоредуктазы, применение в перерабатывающей промышленности.</p> <p>1.4. Гидролитические ферменты, их применение в перерабатывающей промышленности</p> <p>1.5. Биотехнологии получения ферментативных препаратов.</p> <p>1.6 Технология культивирования микроорганизмов – продуцентов ферментов</p> <p>Раздел 2. Генная инженерия</p> <p>2.1 Основы генетической инженерии</p> <p>2.2 Методы получения трансгенных организмов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, реферат</p> <p>Тест</p>

Б.1.В.05 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целью дисциплины является – формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации технохимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; - виды и методы оценки качества сельскохозяйственной продукции на всех стадиях технологического процесса; - сущность современных методов контроля анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; - основные требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,; - основные параметры технологического процесса; <p>Уметь: осуществлять все виды технологического контроля качества</p> <p>квалифицированно осуществлять все виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля; использовать современное оборудование для обеспечения ведения технохимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической</p>

	<p>документацией для определения уровня качества контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственной продукции</p> <p>использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>Владеть: действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</p> <p>основными методами исследования состава, биохимических, физико-химических и технологических свойств сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основ теории и ведения теххимического контроля на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности; - изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; - ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории; - освоение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией. <p>Р1. Теххимический контроль сырья животного происхождения и продуктов его переработки</p> <p>1.1. Теххимический контроль молока и молочных продуктов</p> <p>1.2. Теххимический контроль мяса, мясoproductов</p> <p>1.3. Теххимический контроль яиц и яйцепродуктов</p> <p>Р2. Теххимический контроль сырья растительного происхождения и продуктов его переработки</p> <p>2.1. Теххимический контроль зерна и продуктов его переработки</p> <p>2.2. Теххимический контроль переработки плодов и овощей</p> <p>2.3. Теххимический контроль картофеля-крахмального</p>

	производства
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Реферат, тест тест

Б.1.В.06 Процессы и аппараты пищевых производств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины</i> - формирование профессиональных компетенций ПК-8 (готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья) и ПК-10 (готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства) у будущих выпускников и подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает: - методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности - принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы теории гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, основные понятия о подобии процессов переноса количества движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия; - основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных размеров аппаратов;</p> <p>Умеет: - проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов, выполнять эскизы и чертежи основных аппаратов и их отдельных узлов; - пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты; проводить теоретические и экспериментальные исследования, находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; - выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов и аппаратов, рассчитывать и проектировать основные процессы и аппараты пищевой технологии;</p> <p>Владеет: - теорией подобия</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методами расчета аппаратуры для проведения гидромеханических процессов; -умением подобрать необходимую аппаратуру для проведения тепловых процессов; -методикой технологического расчета аппаратуры для проведения массообменных процессов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств; - изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств; - изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии; - разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований. <p>Раздел 1. Аппараты пищевых производств</p> <p>1.1. Моделирование процессов и аппаратов пищевой технологии.</p> <p>1.2. Лопастные и объемные насосы.</p> <p>Раздел 2 Процессы пищевых производств</p> <p>2.1 Основы гидростатики и гидродинамики.</p> <p>2.2 Гидромеханические процессы.</p> <p>2.3 Тепловые процессы.</p> <p>2.4 Процессы массообмена.</p> <p>2.5 Механические процессы.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Правильные ответы на тесты (по 10 тестов на каждый раздел)</p> <p>Устный опрос (по 15 на каждый раздел)</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 27 заданий)</p>

Б.1.В.07 Производство продуктов детского и диетического питания из растительного и животного сырья

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Целью дисциплины</i> формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по технологии производства продуктов детского и диетического питания из растительного и животного сырья.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	<p>Знать:</p> <p>медико-биологические основы детского и диетического питания; химический состав, пищевую ценность и пути использования сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для производства продуктов детского и диетического питания; особенности требований</p>

<p>ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>к сырью для производства продуктов детского и диетического питания; технологические схемы переработки молока, мяса, растительного сырья для производства продуктов детского питания и диетических продуктов.</p> <p>химический состав, пищевую ценность и пути использования плодов и овощей для производства продуктов детского и диетического питания; особенности требований к плодоовощному сырью для производства продуктов детского и диетического питания; технологические схемы переработки плодов, овощей и ягод для производства продуктов детского питания и диетических продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <p>оценивать качество растительного и животного сырья и его пригодность для производства продуктов детского и диетического питания; реализовывать технологии переработки продукции растениеводства и животноводства в продукты детского и диетического питания.</p> <p>оценивать качество плодоовощного сырья и его пригодность для производства продуктов детского и диетического питания; реализовывать технологии переработки плодов и овощей в продукты детского и диетического питания.</p> <p>Владеть:</p> <p>методами оценки качества сырья и готовой продукции; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов детского и диетического питания.</p> <p>методами оценки качества плодов и овощей как сырья для производства детского и диетического питания; методами оценки качества детских и диетических продуктов на плодоовощной основе; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов детского и диетического питания из растительного сырья.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение принципов рационального питания детей и потребностей детского организма в веществах и энергии; - изучение научных принципов и технологий хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции; - изучение путей использования сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения для производства продуктов детского и диетического питания; - изучение основных требований к сырью для производства продуктов детского и диетического питания; - изучение технологических схем переработки растительного и животного сырья для производства детских и диетических продуктов питания; - изучение методов оценки качества сырья и готовой продукции при производстве детского и диетического

	<p>питания.</p> <p>Раздел 1. Основы рационального питания. Качество пищевых продуктов</p> <p>1.1. Физиолого-биохимические основы здорового питания</p> <p>1.2 Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты</p> <p>1.3 Качество пищевых продуктов. Основы консервирования</p> <p>Раздел 2. Производство продуктов детского питания</p> <p>2.1. Медико-биологические аспекты детского питания</p> <p>2.2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания</p> <p>2.3. Основные виды сырья для производства детского питания</p> <p>2.4. Технологии производства продуктов детского питания на молочной основе</p> <p>2.5. Производство консервов для детского питания</p> <p>2.6. Технологии производства продуктов детского питания на зерновой основе</p> <p>Раздел 3. Основы диетического и лечебно-профилактического питания</p> <p>3.1. Медико-биологические аспекты диетического питания. Диетические продукты</p> <p>3.2. Основы лечебно-профилактического питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование, доклад с презентацией</p> <p>Выполнение тестов</p>

Б.1.В.08 Товароведение продуктов растительного и животного происхождения

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Целью дисциплины является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по оценке качества, рациональному хранению и использованию продуктов растительного и животного происхождения.</i></p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы товароведения продовольственной продукции, методы и правила оценки качества сельскохозяйственной продукции с учётом биохимических показателей -требования нормативной документации к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сельскохозяйственной продукции с

	<p>учёт биохимических показателей и определять способ её хранения.</p> <p>- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>Владеть:</p> <p>-навыками оценки качества сельскохозяйственной продукции в том числе с учётом биохимических показателей.</p> <p>навыками реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение номенклатуры и потребительских свойств товаров растительного и животного происхождения; - изучение факторов, формирующих качество товаров на этапах производства, товародвижения, хранения и реализации; - оценка показателей качества продовольственных товаров; -идентификация продовольственных товаров <p>Раздел 1. Товароведение продуктов растительного происхождения</p> <p>1.1 Номенклатура и потребительские свойства товаров растительного и жи-вотного происхождения.</p> <p>1.2 Факторы, формирующие качество товаров на этапах производства, товародвижения, хранения и реализации</p> <p>1.3 Товароведение зерна</p> <p>1.4 Товароведение муки, хлебобулочных, макаронных изделий и круп</p> <p>1.5 Свежие и переработанные плоды</p> <p>1.6 Свежие и переработанные овощи</p> <p>Раздел 2. Товароведение продуктов животного происхождения</p> <p>Тема 2.1 Товароведение молока и молочных продуктов.</p> <p>Тема 2.2 Товароведение пищевых жиров.</p> <p>Тема 2.3 Товароведение мяса и мясных продуктов.</p> <p>Тема 2.4 Товароведение яиц и яйцепродуктов</p> <p>Тема 2.5 Товароведение рыбы и рыбных продуктов</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, Реферат,</p> <p>тестирование</p>

Б.1.В.09 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию</p>
--	---

	<p>знаний по теоретическим и практическим основам современного состояния и тенденциям развития сооружений для хранения продукции растениеводства и животноводства, а также изучение устройства, принципа действия и обслуживания оборудования хранилищ. В процессе обучения и по завершению курса студент должен приобрести знания конструктивных особенностей, технического оснащения и особенностей эксплуатации хранилищ сельскохозяйственной продукции. для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения продукции растениеводства; назначение, области применения, классификацию, устройство, принцип действия оборудования отрасли</p> <p>современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения продукции растениеводства и животноводства; способы создания и поддержания оптимальных режимов хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь: рационально выбирать конструкции сооружений и оборудования с учетом технологических требований хранения продукции растениеводства</p> <p>рационально выбирать конструкции сооружений и оборудования с учетом технологических требований хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: практическими навыками выбора типа хранилищ, участка под его строительство и необходимого технологического оборудования продукции растениеводства</p> <p>практическими навыками выбора типа хранилищ, участка под его строительство и необходимого технологического оборудования для хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • знать современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения продукции растениеводства и животноводства; • обоснованно выбирать тип хранилищ, участка под его строительство и необходимого технологического оборудования; • обучить студента технологическим принципам правил эксплуатации оборудования хранилищ. <p>Раздел 1. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства</p> <p>1.1. Склады для хранения зерна</p> <p>1.2. Элеваторы</p> <p>1.3. Стационарные плодовоовощехранилища</p> <p>Раздел 2. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</p>

	2.1. Хранилища для длительного хранения мясопродуктов 2.2. Оборудование для транспортировки и хранения молока
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов) Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)

Б.1.В.10 Безотходные технологии переработки сельскохозяйственной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Целью дисциплины является - формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, уяснение принципов и методов безотходной переработки продукции растениеводства и животноводства с целью получения наибольшего количества полезной продукции и снижения загрязнения окружающей среды отходами переработки продукции сельскохозяйственной продукции</i>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: принципы рационального использования сельскохозяйственного сырья при его переработке; пути использования отходов и побочной продукции переработки сельскохозяйственного сырья животного и растительного происхождения; характеристику нормативных потерь сырья при его переработке; пути промышленной безотходной переработки побочных продуктов; технологические схемы безотходной переработки молока и мяса; технологические схемы безотходной переработки зерна, овощей, плодов; принципы организации законченного безотходного технологического цикла хлебопекарного, консервного и пивоваренного производства; принципы организации законченного безотходного технологического цикла мясо- и молокоперерабатывающего производства; современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: оценивать степень использования основных компонентов зерна, овощей, плодов;- оценивать степень использования основных компонентов молока и мяса;- определять химический состав побочной продукции;- организовывать выработку различной продукции из отходов переработки зерна, плодов и овощей и оценивать их качество; организовывать выработку различной продукции из отходов переработки животноводческого сырья; применять на практике современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: современными безотходными технологиями производства и переработки сельскохозяйственной</p>

	продукции; современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачами является изучение:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов рационального использования сельскохозяйственного сырья при его переработке; - путей использования отходов и побочной продукции переработки сельскохозяйственного сырья животного и растительного происхождения; - путей промышленной безотходной переработки побочных продуктов; - технологических схем безотходной переработки молока и мяса; - технологических схем безотходной переработки зерна, овощей, плодов; - принципов организации законченного безотходного технологического цикла хлебопекарного, консервного и пивоваренного производства; - принципов организации законченного безотходного технологического цикла мясо- и молокоперерабатывающего производства. <p>Раздел 1. Безотходные технологии в производстве и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>1.1. Ресурсы биосферы и проблемы продовольствия</p> <p>1.2. Основные источники загрязнения агрофосферы</p> <p>1.3. Способы переработки и утилизации навоза</p> <p>1.4. Использование отходов сельскохозяйственной продукции</p> <p>1.5. Принципы организации и технологические схемы безотходной переработки зерна, плодов и овощей</p> <p>1.6. Организация безотходных технологий в мясной, молочной и рыбной промышленности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос, доклад с презентацией</p> <p>Тестирование</p>

Б.1.В.11 Оборудование перерабатывающих производств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Целью дисциплины</i> является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию сформированных знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ	Знать: технологическое оборудование и аппараты, режимы их

<p>И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>использования при переработке сельскохозяйственной продукции, основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики; особенности устройств и характеристик машин и аппаратов, различие по степени автоматизации и участия человека в процессе основные правила компоновки линий и их устройство Уметь: осуществлять подбор оборудования в зависимости поставленной задачи от минимальных затрат до максимально возможного результата в заданных условиях осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве, животноводстве и при переработке продукции сельского хозяйства растительного и животного происхождения Владеть: методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли; контролем эффективности работы оборудования; методами безопасной эксплуатации оборудования методами контроля эффективности работы оборудования; методами безопасной эксплуатации оборудования;</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение устройств технологического оборудования; • изучение оптимальных и рациональных режимов работы технологического оборудования; • овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования; • изучение классификационных принципов и принципиальных схем подбора основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок; • изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды; • изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности. <p>Раздел 1. Оборудование для переработки продукции животноводства 1.1. Оборудование для обработки молока и молочных продуктов 1.2. Оборудование для производства молочных продуктов, 1.3 Оборудование для фасовки и упаковки молочных</p>

	<p>продуктов Оборудование для убоя скота и птицы</p> <p>1.4 Оборудование для механической обработки мяса</p> <p>1.5. Оборудование для тепловой и холодильной обработки и упаковки мяса и мясных продуктов</p> <p>Раздел 2. Оборудование для переработки продукции растениеводства</p> <p>2.1. Оборудование для подготовки зерна к помолу</p> <p>2.2. Оборудование для измельчения и сортирования промежуточных продуктов измельчения зерна</p> <p>2.3. Оборудование для переработки зерна в крупу</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, доклад с презентацией</p> <p>Выполнение тестов</p>

Б.1.В.12 Менеджмент в АПК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины:</i> формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков о технологиях менеджмента в АПК, способах нахождения организационно-управленческих решений, социальном взаимодействии и работе в коллективе для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы разработки, принятия и оценки организационно-управленческих решений с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий в различных производственных и погодных условиях; - современные технологии и методы управления для решения стратегических и оперативных управленческих задач в профессиональной деятельности АПК; - способы организационного проектирования и построения структур управления сельскохозяйственной организации, позволяющие использовать их преимущества; - сущность и показатели эффективности менеджмента в АПК; - методы управленческого воздействия на качество труда и продукции, стили управления персоналом и составляющие социально-экономического механизма управления; - исторический аспект, концепции научных школ и подходов в развитии менеджмента; - основополагающие закономерности, принципы, цели и функции менеджмента; - особенности теорий мотивации, лидерства, власти и основные компоненты процесса мотивации; - приоритеты профессиональной деятельности для решения стратегических и оперативных управленческих задач в

	<p>АПК;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для нахождения организационно-управленческих решений в различных производственных и погодных условиях и нести за них ответственность; - разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений в различных производственных условиях АПК; - критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений в АПК и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; - определять приоритеты в профессиональной деятельности для решения стратегических и оперативных управленческих задач в АПК; - использовать полученные знания для управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; - формулировать цели в рамках решения проблем и проблемных ситуаций в АПК, принимать участие в выработке командной стратегии; - распознавать общие и отличительные признаки основных теорий мотивации, методов управления работой коллектива и стилей руководства; - применять инструменты и технологии регулирующего воздействия, включая в их состав современные методы активизации деятельности при реализации управленческого решения в АПК; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками нахождения организационно-управленческих решений в различных производственных и погодных условиях; - методами проектирования структуры управления сельскохозяйственной организации; - навыками выбора управленческих решений в АПК с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; - способами оценки эффективности менеджмента в АПК; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации в АПК. - навыками управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели развития организации АПК и выбору путей ее достижения; - способами определения стилей руководства; - навыками выбора методов управления с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий в АПК;
--	--

<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - овладеть базовыми понятиями в системе основных категорий менеджмента; - изучить концептуальные подходы в истории менеджмента и методологические основы в развитии его технологии работы в коллективе, выбора организационно – управленческих решений, управлении производством и персоналом в АПК; - развить навыки социального взаимодействия и работы в коллективе, управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; - научиться определять современные технологии менеджмента, направленных на повышение автоматизации и эффективности процессов управления в АПК; - развить навыки нахождения организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности и готовности нести за них ответственность. <p>Раздел 1. Исторические тенденции развития, цели и функции менеджмента</p> <p>1.1. Личность в системе менеджмента и социальное взаимодействие</p> <p>1.2. Эволюция теории и практики менеджмента в России и за рубежом</p> <p>1.3. Цели и функции менеджмента в АПК</p> <p>1.4. Мотивация деятельности в менеджменте</p> <p>Раздел 2. Методы управления и технологии разработки управленческих решений</p> <p>2.1. Управление развитием агропромышленного комплекса в условиях рыночного механизма</p> <p>2.2. Хозяйственный механизм и методы управления в АПК</p> <p>2.3. Факторы и формы организационного построения сельскохозяйственного предприятия</p> <p>2.4. Организация процесса управления в АПК и системы управления персоналом</p> <p>2.5. Технология разработки управленческих решений, власть и стили руководства</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, реферат, тест</p> <p>Выполнение итогового теста (из 15 возможных вопросов варианта) и решение практического задания</p>

Б.1.В.13 Маркетинг в АПК

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цель дисциплины: формирование общекультурных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, формирование маркетинговых знаний с применением основного инструментария маркетинга для использования маркетинговых подходов, методов и решений при функционировании организаций агропромышленного комплекса в рыночной среде.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ</p>	<p>Знать:</p>

<p>И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<ul style="list-style-type: none"> -способы самоорганизации и самообразования; -основные элементы традиционного и современного комплекса маркетинга; -основные этапы проведения маркетинговых коммуникаций на предприятиях АПК -особенности разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятиях АПК; -особенности проведения маркетинговых исследований на предприятиях АПК; -цели, задачи, функции, принципы, концепции маркетинга; -сущность, классификацию и виды маркетинговых исследований; -систему маркетинговой информации на предприятиях АПК <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять способы самоорганизации и самообразования; -разрабатывать маркетинговую стратегию на предприятиях АПК; -применять основные методы для сбора маркетинговой информации -разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятиях АПК; -проводить маркетинговые исследования на сельскохозяйственных рынках; -анализировать микро и макрофакторы маркетинговой среды предприятий АПК; - использовать основные принципы маркетинга в деятельности предприятия АПК; -систематизировать формы маркетинговых коммуникаций <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками самоорганизации и самообразования; -методами формирования товарной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политики на предприятиях АПК; -способностью разрабатывать комплекс маркетинга на предприятиях АПК -методикой разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; -методикой проведения маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках; -навыками разработки анкеты для проведения опроса при маркетинговом исследовании на предприятиях АПК; -методикой сбора маркетинговой информации; -способностью применять количественные и качественные методы исследований
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины: формирование знаний о сущности маркетинговой деятельности в агропромышленном комплексе; усвоение теоретических основ и специфики проведения маркетинговых исследований в целом и на сельскохозяйственных рынках в частности; приобретение навыков применения полученных в ходе обучения знаний для анализа конкретных практических ситуаций, касающихся организации маркетинга на</p>

	микробиологическими методами лабораторного анализа продукции растениеводства и животноводства; методами теоретических и экспериментальных исследований в микробиологии
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины: изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морфологии, физиологии и экологии микроорганизмов; - основных микробиологических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; - микробиологии продукции растениеводства; - микробиологии продуктов животноводства и птицеводства; - микробиологических основ хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции; - микробиологических методов лабораторного анализа продукции растениеводства и животноводства. - микробиологических производств биопрепаратов сельскохозяйственного и пищевого назначения; - биоконверсии отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. <p>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов</p> <p>1.1. Микробиология как наука. Ультраструктура бактериальной клетки</p> <p>1.2. Процессы метаболизма у микроорганизмов</p> <p>1.3. Основы культивирования микроорганизмов</p> <p>Раздел 2. Основные микробиологические процессы в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>2.1. Превращение микроорганизмами соединений углерода</p> <p>2.2. Превращение микроорганизмами соединений азота</p> <p>Раздел 3. Микробиология хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>3.1 Микробиологические основы приготовления кормов</p> <p>3.2 Микробиологические основы хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>3.3 Микробиология продуктов животноводства</p> <p>3.4 Микробиологические производства биопрепаратов сельскохозяйственного и пищевого назначения и биоконверсия отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест , реферат</p> <p>Тест</p>

Б.1.В.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цель дисциплины формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка
-----------------------------	---

	студентов к эффективному использованию методов научных исследований для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные понятия, классификацию и сущность методов исследования, планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технику закладки и проведения опытов, документацию и отчетность, применение статистических методов анализа результатов опыта;</p> <p>современные методы статистической обработки экспериментальных данных; основы количественной и качественной статистики, сущность дисперсионного анализа обработки экспериментальных данных полевых опытов, заложенных разными методами, корреляционный и регрессионный анализ и использовать их для обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулированию выводов</p> <p>Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; применять современные методы статистической обработки экспериментальных данных; основы количественной и качественной статистики, сущность дисперсионного анализа обработки экспериментальных данных полевых опытов, заложенных разными методами, корреляционный и регрессионный анализ и использовать их для обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулированию выводов</p> <p>Владеть: современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов.</p> <p>способностью применять современные методы статистической обработки экспериментальных данных; основы количественной и качественной статистики, сущность дисперсионного анализа обработки экспериментальных данных полевых опытов, заложенных разными методами, корреляционный и регрессионный анализ и использовать их для обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулированию выводов</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению задач в области основ научных исследований в агрономии. – овладение современными методами исследований в

	<p>агрономии.</p> <ul style="list-style-type: none"> – приобретение навыков планирования эксперимента с оптимальным сочетанием элементов постановки опытов. – формирование практических навыков по технике закладки и проведения опытов. – применение статистических методов для обработки и анализа экспериментальных данных. – использование полученных экспериментальных данных для подготовки и реализации инновационного проекта по теме научных исследований в виде выпускной квалификационной работы. <p>Раздел 1. Методы агрономических исследований</p> <p>1.1. Возникновение и краткая история сельскохозяйственного опытного дела.</p> <p>1.2. Полевой опыт и его особенности</p> <p>1.3. Классификация методов размещения вариантов по полянкам опыта: современные (рэндомизированные), систематические и стандартные методы.</p> <p>1.4. Общие принципы и этапы планирования эксперимента.</p> <p>Раздел 2. Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях</p> <p>2.1. Понятие об изменчивости, совокупности и выборке.</p> <p>2.2 Сущность и основы дисперсионного метода.</p> <p>2.3. Значение корреляционного и регрессионного анализов в опытной работе.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов) Устный опрос</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p>

Б.1.В.16 Технология хранения и переработки продукции растениеводства

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Целью дисциплины является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по хранению и переработке продукции растениеводства, выбору существующих технологий переработки сельскохозяйственной продукции.</i></p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: научные принципы хранения и переработки продукции растениеводства; физические и физиологические свойства зерновой массы; технологию послеуборочной обработки зерна; режимы и способы хранения зерна; свойства плодов и овощей как объектов хранения; режимы хранения плодов и овощей; способы хранения плодов и овощей в хранилищах разного типа; принципы контроля над режимом хранения; технологии переработки зерна в муку, крупы, макаронные изделия и печёный хлеб; способы и технологии переработки плодов и овощей; методы контроля над технологическим процессом и качеством готовой продукции; технологии переработки зерна и плодоовощной продукции</p>

	<p>Умеет: выбирать наиболее рациональные современные технологии хранения и переработки зерна, плодов и овощей с учетом их качества и целевого назначения; реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства; использовать существующие технологии переработки зерна и плодоовощной продукции</p> <p>Владеет: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства; готовностью реализовывать технологии переработки зерна и плодоовощной продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение свойств продукции растениеводства как объекта хранения и переработки; - изучение режимов и способов хранения продукции растениеводства; - изучение методов переработки продукции растениеводства; - овладение способами хранения и переработки продукции растениеводства. <p>Раздел 1. Хранение и переработка зерна и семян</p> <p>Тема 1.1 Принципы хранения и переработки с.-х. продукции по Я.Я. Никитинскому</p> <p>Тема 1.2 Состав и свойства зерновой массы</p> <p>Тема 1.3 Послеуборочная обработка зерна</p> <p>Тема 1.4 Хранение зерна</p> <p>Тема 1.5 Современные методы переработка зерна в муку и печёный хлеб.</p> <p>Тема 1.6 Технология макаронных изделий и круп</p> <p>Раздел 2. Хранение картофеля, овощей и плодов</p> <p>Тема 2.1 Свойства сочной продукции как объекта хранения. Хранение отдельных видов продукции</p> <p>Тема 2.2 Хранение фруктов в модифицированной и регулируемой газовой среде</p> <p>Раздел 3. Переработка картофеля, овощей и плодов</p> <p>Тема 3.1 Современные методы переработки картофеля, овощей, плодов и ягод</p> <p>Тема 3.2 Переработка картофеля</p> <p>Тема 3.3 Технология плодовых и овощных консервов</p> <p>Тема 3.4 Технология квашеной продукции. Понятие о технологии сахара-песка.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование, опрос</p> <p>Защита КР, Тестирование</p>

Б.1.В.17 Технология хранения и переработки продукции животноводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целью дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих</p>
-----------------------------	--

	компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности. Дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: принципы, методы, способы, реализации технологий хранения и переработки животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства, устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции, составлять технологические схемы переработки мяса; проводить сырьевые расчеты производства продукции из мяса, составлять рецептуру мясных продуктов, производить колбасные изделия; составлять технологические схемы переработки молока-сырья; проводить сырьевые расчеты производства продукции из коровьего молока, составлять рецептуру молочных продуктов, производить молочные продукты.</p> <p>Владеть: способами реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение технологий хранения и переработки мяса и хранения мясных продуктов, - изучение технологий хранения и переработки молока и молочных продуктов, - освоение методов сырьевых расчетов, - изучение рациональных и оптимальных методов консервации сырья и технологий производства молочных продуктов и колбасных изделий. <p>Раздел 1. Технологии первичной переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>1.1. Первичная обработка молока на фермах и молокоперерабатывающих предприятиях. Правила сдачи-приёмки молока на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>1.2. Правила хранения молока и молочных продуктов</p> <p>1.3. Убой и первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы, нутрий, кроликов.</p> <p>1.4 Методы консервации мясного сырья.</p> <p>1.5 Переработка и консервация субпродуктов. Первичная обработка и консервация козевенного сырья.</p> <p>Раздел 2. Технологии переработки мясного и молочного сырья на пищевую продукцию</p> <p>2.1. Технология производства цельномолочной продукции</p> <p>2.2. Технология производства сливочного масла и сыров</p> <p>2.3. Технология производства колбасных изделий</p> <p>2.4. Технология производства мясных и молочных консервов</p>
ФОРМЫ	Ситуационные задачи

ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	курсовая работа, тест
---	-----------------------

Б.1.В.18 Организация производства и планирование на предприятиях АПК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целью изучения дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по рациональному построению и ведению производства на сельскохозяйственных предприятиях различных организационно-правовых форм во взаимодействии с предприятиями и организациями других сфер АПК</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления; – теоретические основы организации производства и планирования в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции с учетом биологических, технических, социально-экономических и других факторов. <p>научные методы обоснования производственной и организационной структуры предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> – -особенности разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; – -особенности проведения маркетинговых исследований; – закономерности и принципы организации производства на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК; – научные методы обоснования производственной и организационной структуры предприятия; – принципы, методы и систему внутрихозяйственного планирования; <p>принципы и методы организации и материального стимулирования труда.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ и планирование технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления; – осмысливать и делать выводы из новой научной и учебной литературы; – творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; <p>проводить укрупненные расчеты затрат на производство и</p>

	<p>реализацию продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> – -разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции; – -проводить маркетинговые исследования на сельскохозяйственных рынках; – принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов; находить эффективные методы исследования в сфере организации производства. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методикой анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления; – понятийным аппаратом организации производства, как науки в рамках изучаемого курса, – навыками научного анализа проблем, возникающих в области организации и планирования производства; современными методиками расчета и анализа финансовых результатов деятельности предприятия. – методикой разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; – -методикой проведения маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках; <p>навыками планирования и обоснования рационального сочетания отраслей на сельскохозяйственных предприятиях</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачами дисциплины является:</p> <ul style="list-style-type: none"> – познание теоретических основ организации сельскохозяйственного производства с учетом особенностей анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления; – анализ состояния отрасли, определение количественного влияния факторов на результаты производства; – приобретение практических навыков по рациональному построению и эффективному ведению производства на предприятиях АПК; – исследование системы организации и планирования производства с учетом опыта и знаний отечественных и зарубежных специалистов по эффективному применению управленческих решений в соответствии с технологией финансового и инновационного оздоровления предприятий и организаций; – приобретение навыков применения полученных в ходе обучения знаний для анализа конкретных практических ситуаций, касающихся организации маркетинга на предприятии агропромышленного комплекса. <p>Раздел 1. Основы теории организации и планирования</p>

	<p>производства на предприятиях АПК</p> <p>1.1. Организация и планирование производства как система научных знаний и область практической деятельности</p> <p>1.2. Производственный процесс и принципы его организации</p> <p>1.3. Система ведения хозяйства предприятий АПК</p> <p>Раздел 2. Организационно-экономическое обоснование специализации и размеров предприятия</p> <p>2.1. Организационно-экономическое обоснование специализации предприятия покупателей к уровню цен.</p> <p>2.2. Обоснование рациональных размеров предприятий и их структурных единиц.</p> <p>Раздел 3. Стратегическое и оперативное планирование производства на предприятиях АПК</p> <p>3.1. Организация планирования на предприятии АПК</p> <p>3.2. Планирование затрат на производство, калькуляция себестоимости продукции, прибыли и рентабельности продукции</p> <p>3.3. Разработка бизнес-плана на предприятии АПК</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование, выполнение контрольной работы, Участие в групповых обсуждениях (устный опрос), Выполнение практического задания</p> <p>Тест</p>

Б.1.В.19 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Целью дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по стандартизации, подтверждению соответствия и оценке качества продукции растениеводства для решения задач в будущей профессиональной деятельности.</i></p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования нормативной и законодательной базы к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - правила организации контроля качества труда и продукции <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять соответствие сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям - организовывать контроль качества труда, исполнения санитарных правил производства продукции <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативной документацией перерабатывающих производств с целью повышения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и

	<p>готовой продукции</p> <p>- навыками организации контроля производства качественной и безопасной продукции</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <p>-изучение основ стандартизации и подтверждения соответствия продукции растениеводства требованиям технических регламентов и стандартов, методов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания.</p> <p>- изучение основ метрологии;</p> <p>-овладение методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Раздел 1. Стандартизация, сертификация, основы метрологии и управление качеством сельскохозяйственной продукции.</p> <p>1.1 Основы стандартизации и подтверждения соответствия.</p> <p>1.2 Основы метрологии.</p> <p>1.3 Понятие об управлении качеством сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Раздел 2. Государственное нормирование качества зерна, льна-долгунца и зернопродуктов.</p> <p>2.1 Химический состав продукции растительного происхождения. Безопасность пищевого сырья.</p> <p>2.2 Нормирование качества зерна и льна долгунца</p> <p>2.3 Стандартизация продуктов переработки зерна.</p> <p>Раздел 3. Стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.</p> <p>3.1 Классификация, строение, ассортимент, использование и стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.</p> <p>3.2 Стандартизация и оценка качества картофеля, овощей, плодов и ягод.</p> <p>Раздел 4 Стандартизация продукции животноводства</p> <p>4.1 Стандартизация молока и молочной продукции</p> <p>4.2 Стандартизация мяса и продукции из мясного сырья</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование, реферат</p> <p>Тестирование</p>

Б.1.В.20 Основы механизации

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели дисциплины:</p> <p>- дать студентам теоретические и практические знания о механизации производственных процессов в сельском хозяйстве, назначении и устройстве машин и оборудования для полевых работ и животноводческих ферм, правилах их эксплуатации и рационального использования;</p> <p>- формирование компетенций студентов, позволяющих использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - развитие способностей к созданию условий для формирования систематических знаний в области применения средств механизации технологических процессов производства и переработки с.х. продукции - формирование интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании; - развитие способности к анализу.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-знать: устройство и правила эксплуатации основных средств механизации и производственного оборудования</p> <p>-уметь: применять механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>-владеть: методикой подбора машин и механизмов для технологического процесса производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение состояния механизации производственных процессов в сельском хозяйстве в нашей стране и за рубежом; - изучение основ теории рабочих процессов машин и механизмов для комплексной механизации технологических процессов сельскохозяйственного производства; - изучение назначения, устройства и регулировок современной сельскохозяйственной техники и ее применения в перспективных энергосберегающих технологиях производства сельскохозяйственной продукции; - рациональное техническое обслуживание машин и оборудования с целью снижения издержек производства, повышения производительности и улучшения условий труда. <p>Раздел 1. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства</p> <p>1.1. Машины и орудия для обработки почвы</p> <p>1.2. Механизация возделывания сельскохозяйственных культур.</p> <p>1.3. Механизация и автоматизация уборки сельскохозяйственных культур.</p> <p>1.4. Механизация и автоматизация заготовки кормов.</p> <p>Раздел 2. Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства</p> <p>2.1. Механизация и автоматизация приготовления и раздачи кормов.</p> <p>2.2. Механизация водоснабжения, создания микроклимата и ветеринарно-санитарных работ.</p> <p>2.3. Механизация доения и первичной обработки молока.</p> <p>2.4. Механизация и автоматизация уборки и переработки навоза (помета).</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Выполнение реферата Технология оценивания Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)
---	---

Б1.В.21.ДВ.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (по выбору)

Б.1.В.21ДВ.01.01 Игровые командные виды спорта

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; -развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. Уметь: - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. Владеть: - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни. - методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - способностью самостоятельно осваивать и использовать

	методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел.2 Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях по волейболу. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование): основным техническим приемам игры: перемещениям по площадке, верхней (нижней) передаче мяча, атакующему удару, приему мяча после атакующего удара, блокированию.</p> <p>2.3. Обучение индивидуальным, групповым и командным взаимодействиям в нападении и защите.</p> <p>2.4. Игровая подготовка, двусторонняя игра, соревновательная тренировка.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка: бег на короткие и средние дистанции. Общеразвивающие и силовые упражнения.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической подготовке.</p> <p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование) индивидуальным техническим приемам игры: исходным положениям (стойки), способам держания ракетки, передвижениям, игре в атаке и защите.</p> <p>2.3. Обучение основным тактическим комбинациям в одиночных и парных играх. Система взаимодействия в атаке и защите.</p> <p>2.4. Игровая подготовка, одиночная и парная двухсторонняя игра, соревновательная тренировка.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка: бег на короткие и средние дистанции, общеразвивающие и силовые упражнения.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование.</p> <p>Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по всем разделам и темам, включенным в рабочую программу дисциплины.</p> <p>Каждому студенту при тестировании по методическому разделу дисциплины предоставляется 15 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из</p>

	<p>них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов. Зачет проводится в виде итогового теста по методическому разделу и теста по общей физической и технической подготовке.</p> <p>Оценочные средства общей физической и технической подготовленности студентов включают обязательные тесты, определяющие уровень развития основных физических способностей и двигательных навыков студентов основного отделения.</p> <p>При выполнении заданий тестов студенты должны соблюдать методику выполнения упражнений, освоенную как в процессе учебных занятий, так и самостоятельно.</p>
--	---

Б.1.В.21ДВ.01.02 Аэробная гимнастика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной

	<p>деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2. 1. Техника безопасности на занятиях аэробной гимнастикой. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях аэробной гимнастикой.</p> <p>2.3. Обучение технике базовых движений. Использование фитнес оборудования (гимнастической палки, скакалки, гантели и др.)</p> <p>2.4. Совершенствование техники: выполнение комплекса аэробной гимнастики под музыкальное сопровождение с фитнес-оборудованием.</p> <p>2.5. Обучение технике базовых шагов на степ-платформе. Выполнение базовых шагов на степ-платформе с гимнастическими гантелями.</p> <p>Выполнение связок и комбинаций базовых шагов под музыкальное сопровождение.</p> <p>2.6. Совершенствование техники базовых шагов, сочетание в связке и комбинации под музыкальное сопровождение. Выполнение комплексов с использованием степ-платформ и с гимнастическими гантелями.</p> <p>2.7. Выполнение комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование.</p> <p>Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по всем разделам и темам, включенным в рабочую программу дисциплины.</p> <p>Каждому студенту при тестировании по методическому разделу дисциплины предоставляется 15 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов. Зачет проводится в виде итогового теста по методическому разделу и теста по общей физической и технической подготовке.</p> <p>Оценочные средства общей физической и технической подготовленности студентов включают обязательные тесты, определяющие уровень развития основных физических способностей и двигательных навыков студентов</p>

	<p>основного отделения.</p> <p>При выполнении заданий тестов студенты должны соблюдать методику выполнения упражнений, освоенную как в процессе учебных занятий, так и самостоятельно.</p>
--	--

Б.1.В.21ДВ.01.03 Легкая атлетика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни. - методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для</p>

И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой (бегом). Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование) технике бега на короткие дистанции. Обучение технике бега по прямой, с низкого старта и перехода от стартового разбега к бегу по дистанции.</p> <p>2.3. Обучение (совершенствование) технике бега на средние дистанции. Обучение технике высокого старта. Обучение технике бега по прямой и по повороту равномерной и переменной скоростью.</p> <p>2.4. Обучение (совершенствование) технике эстафетного бега. Обучение технике передачи эстафетной палочки в медленной и максимальной скорости.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка в беге на короткие и средние дистанции. Общеразвивающие и силовые упражнения. ППФП.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование.</p> <p>Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по всем разделам и темам, включенным в рабочую программу дисциплины.</p> <p>Каждому студенту при тестировании по методическому разделу дисциплины предоставляется 15 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов.</p> <p>Зачет проводится в виде итогового теста по методическому разделу и теста по общей физической и технической подготовке.</p> <p>Оценочные средства общей физической и технической подготовленности студентов включают обязательные тесты, определяющие уровень развития основных физических способностей и двигательных навыков студентов основного отделения.</p> <p>При выполнении заданий тестов студенты должны соблюдать методику выполнения упражнений, освоенную как в процессе учебных занятий, так и самостоятельно.</p>

Б.1.В.21ДВ.01.04 По общефизической подготовке для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p>
-----------------------------	---

	<p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности. - реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни. - методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности; - способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на практических занятиях физической культурой. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях физическими упражнениями.</p> <p>2.3. Обучение технике общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.4. Совершенствование техники гимнастических упражнений, выполняемых с разной амплитудой,</p>

	<p>траекторией, ритмом и темпом, в том числе с использованием гимнастических палок, гантелей и т.д.</p> <p>2.5. Корректирующая гимнастика: комплексы упражнений на растяжение, напряжение и расслабление мышц.</p> <p>2.6. Индивидуально подобранные комплексы силовых упражнений с дополнительным отягощением локального и избирательного воздействия на основные мышечные группы.</p> <p>2.7. Выполнение доступных комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость, координацию.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке, выполнение доступных контрольных нормативов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование.</p> <p>Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по всем разделам и темам, включенным в рабочую программу дисциплины.</p> <p>Каждому студенту при тестировании по методическому разделу дисциплины предоставляется 15 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов.</p> <p>Зачет проводится в виде итогового теста по методическому разделу и теста по общей физической подготовке.</p> <p>Оценочные средства общей физической и технической подготовленности студентов включают доступные тесты, определяющие уровень развития основных физических способностей и двигательных навыков студентов основного отделения.</p> <p>При выполнении заданий тестов студенты должны соблюдать методику выполнения упражнений, освоенную как в процессе учебных занятий, так и самостоятельно.</p> <p>Студенты с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды выполняют доступные тесты по общей физической подготовке при отсутствии медицинских противопоказаний.</p>

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1

Б.1.В.ДВ.01.01 Иностранный язык в научной и профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины – овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной деятельности, а также для анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</i></p>
---------------------------------	---

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - нормы грамматики иностранного языка; - специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста на иностранном языке. <p>способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику письменного профессионального и научного текста на иностранном языке. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения с учетом целей, задач, условий общения; - читать и понимать со словарём аутентичную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы); - понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые темы для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. - анализировать и критически осмысливать отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, - применять специфику письменного профессионального и научного текста на иностранном языке. - читать и понимать со словарём профессиональную и научную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы) <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной деятельности; - навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему. - навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, - навыками чтения и понимания со словарём профессиональной и научной литературы на иностранном
--	--

	языке.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дальнейшее развитие речевой и языковой компетенций – таких иноязычных речевых умений устного и письменного общения, как чтение неадаптированной оригинальной научной литературы, умение принимать участие в беседе общенаучного характера; - Формирование навыков анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Раздел 1 English in Science and Profession Тема 1 «Проблемы эффективного управления в разных сферах профессиональной деятельности» Тема 2 «Язык как средство межкультурного общения»</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, контрольная работа</p> <p>Выполнение заданий по текстам для прочтения со словарем и/или без него и беседа по одной из пройденных тем</p>

Б.1.В.ДВ.01.02 Реферирование и аннотирование научных текстов на иностранном языке

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины</i> – овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной деятельности, а также для анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - нормы грамматики иностранного языка; - специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста на иностранном языке. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, - специфику письменного профессионального и научного текста на иностранном языке. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникацию в устной и письменной

	<p>формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения с учетом целей, задач, условий общения; - читать и понимать со словарём аутентичную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы); - понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые темы для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. - анализировать и критически осмысливать отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, - применять специфику письменного профессионального и научного текста на иностранном языке. - читать и понимать со словарём профессиональную и научную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы) <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной деятельности; - навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему. - навыками анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, - навыками чтения и понимания со словарём профессиональной и научной литературы на иностранном языке.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Дальнейшее развитие речевой и языковой компетенций – таких иноязычных речевых умений устного и письменного общения, как чтение неадаптированной оригинальной научной литературы, умение принимать участие в беседе общенаучного характера; - Формирование навыков анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Раздел 1 Научные тексты на иностранном языке в профессиональной деятельности в сфере АПК Тема 1 Основные принципы и приемы анализа иноязычных профессиональных текстов Тема 2. Основы реферирования и аннотирования текстов профессиональной тематики</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Контрольная работа, написание реферата Выполнение заданий по текстам
--	---

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2

Б.1.В.ДВ.02.01 Химический анализ сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Целью дисциплины является</i> – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по основным методам анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знает: как управлять персоналом подразделения организации, качеством труда и продукции. основные методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений статистическую обработку результатов экспериментов, формированию выводов и предложений.</p> <p>Умеет: управлять персоналом подразделения организации, качеством труда и продукции. применить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений обобщать и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, формировать выводы и предложения</p> <p>Владеет:готовностью управлять персоналом подразделения организации, качеством труда и продукции. методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формированию выводов и предложений.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение показателей качества продукции растениеводства в соответствии с требованиями стандартов; - овладение методами анализа показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки; <p>Тема 1. Химический анализ, его виды и задачи. Тема 2. Характеристика проб. Методы отбора проб и подготовка их к анализу. Тема 3. Химический анализ картофеля. Тема 4. Химический анализ моркови и столовой свеклы. Тема 5. Химический анализ овощей. Тема 6. Химический анализ пшеничной и ржаной муки.</p>

<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование, опрос</p> <p>Выполнение тестов</p>
---	---

Б.1.В.ДВ.02.02 Химический анализ образцов почв и растений

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цель – изучить основные современные методики лабораторных исследований почв, растений и продукции растениеводства, формирование представлений, теоретических знаний и практических умений и навыков по методике агрохимических исследований.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знает: знает схемы разработки и организацию работ по проведению анализа почв и растений.</p> <p>Умеет: управлять персоналом подразделения организации, качеством труда и продукции.</p> <p>основные методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>методы планирования эксперимента, правила обработки и оформления результатов по анализу почв и растений.</p> <p>Умеет: управлять персоналом подразделения организации, качеством труда и продукции.</p> <p>применить методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>планировать, анализировать и обобщать результаты, формировать выводы и предложения по анализу почв и растений.</p> <p>Владеет: знаниями, способен применять альтернативные варианты технологических решений при организации рабочих мест, подбор оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени, рассчитывать нормативные материальные затраты.</p> <p>методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p> <p>навыками планирования анализа и обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формированию выводов и предложений.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ изучить основы методик лабораторного анализа почв; ▪ изучить основы методик лабораторного анализа растений; ▪ изучить основы методик лабораторного анализа растениеводческой продукции; <p>Тема 1. Характеристика проб. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.</p> <p>Тема 2. Химический анализ почв.</p> <p>Тема 3. Химический анализ растений.</p>

	Тема 4. Химический анализ растениеводческой продукции.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование, опрос Выполнение тестов

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3

Б.1.В.ДВ.03.01 Производство безалкогольных напитков

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цель дисциплины: формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области производства безалкогольных напитков, а также оценки качества сырья и готовой продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - основные процессы, протекающие при производстве безалкогольных напитков - существующие в отечественной и мировой практике технологии и специальные технологические приемы получения различных типов безалкогольных напитков - методику анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления - влияние основных параметров технологических процессов на эффективность производства безалкогольных напитков <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - вести технологический процесс с целью получения различных типов безалкогольных напитков - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления - применять способы получения различных типов безалкогольных напитков <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - правилами производства различных типов безалкогольных напитков - способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления - способами получения различных типов безалкогольных напитков
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	Задачи дисциплины: изучение технологии производства газированных напитков, сиропов, негазированных и сухих напитков, а также изучение порядка

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>расчета расхода сырья на производство напитков.</p> <p>Тема 1. Производство газированных напитков</p> <p>Тема 2. Приготовление купажных сиропов</p> <p>Тема 3. Производство негазированных, сухих и других напитков</p> <p>Тема 4. Стойкость безалкогольных напитков</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос, контрольная работа</p> <p>Выполнение теста</p>

Б.1.В.ДВ.03.02 Виноделие

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цель дисциплины: формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области изучения виноделия.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - основные процессы, протекающие при производстве различных вин и крепких напитков - существующие в отечественной и мировой практике технологии и специальные технологические приемы получения различных типов вин и крепких напитков - методику анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления - влияние основных параметров технологических процессов на эффективность производства вин различного типа вин и крепких напитков - принципы подбора сортов винограда и различных плодов, для последующего получения вин различных типов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - организовывать и проводить исследования и эксперименты в области совершенствования технологии напитков из винограда и плодов - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления - вести технологический процесс с целью получения различного типа вин и крепких напитков <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - иными способами получения различных вин и крепких напитков из винограда и плодов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и

	<p>хранении продукции как к объекту управления</p> <p>- правилами производства различных типов вин и крепких напитков из винограда и плодов</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины: изучение основных понятий, терминов, определений; технологии приготовления различных типов вин, крепких спиртных напитков из винограда и плодов.</p> <p>Тема 1. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин.</p> <p>Тема 2. Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром</p> <p>Тема 3. Технология специальных (ликерных) вин</p> <p>Тема 4. Технология ароматизированных вин</p> <p>Тема 5. Технология вин, насыщенных диоксидом углерода</p> <p>Тема 6. Технология плодовых вин</p> <p>Тема 7. Технология коньяка</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, контрольная работа</p> <p>Выполнение теста</p>

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4

Б.1.В.ДВ.04.01 Технология и оборудование для производства колбасных изделий

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Целью дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, получение знаний и основных практических навыков по технологии производства колбасных изделий, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства колбасных изделий</i></p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: принципы, методы, способы, реализации технологий производства колбасных изделий</p> <p>принципы, способы и методы использования механических и автоматических устройств в колбасном производстве</p> <p>правила и способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области колбасного производства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства колбасных изделий, устанавливать режимы хранения колбасных изделий, использовать современные технологии в переработке мяса, составлять технологические схемы производства колбасных изделий; проводить сырьевые расчеты производства, составлять рецептуру</p> <p>обосновывать выбор оборудования для колбасного цеха, расстановивать оборудование по цеху с учетом потоков сырья, полуфабриката и готового продукта</p>

	<p>применять в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области колбасного производства</p> <p>Владеть: способами реализации технологий производства и хранения колбасных изделий</p> <p>навыками использования механических и автоматических устройства при производстве колбас</p> <p>способами применения в своей профессиональной сфере информации полученной из отечественных и зарубежных научно-технических источников</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных технологических процессов и операций технологии производства колбасных изделий; - изучение конструкций технологического оборудования, используемого при производстве различных видов колбасных изделий, а также технических характеристик устройств и правил эксплуатации отдельных машин; - ознакомление с существующими перспективными методами управления технологическими процессами в производстве колбасных изделий. <p>Раздел 1. Основы технологии производства колбасных изделий</p> <p>1.1 Общие сведения о производстве колбас</p> <p>1.2 Классификация технологических процессов и их характеристика</p> <p>1.3 Характеристика различных видов колбас</p> <p>Раздел 2. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий</p> <p>2.1 Оборудование для измельчения фарша</p> <p>2.2 Оборудование для составления фарша и наполнения оболочек</p> <p>2.3 Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий холодильное оборудование.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, контрольная работа, ситуацион-ные задачи, реферат</p> <p>Устный опрос</p>

Б.1.В.ДВ.04.02 Технология и оборудование для производства мясных полуфабрикатов

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Целью дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, получение знаний и основных практических навыков по технологии производства мясных полуфабрикатов, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации</p>
--	--

	рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: принципы, методы, способы, реализации технологий производства мясных полуфабрикатов</p> <p>принципы, способы и методы использования механических и автоматических устройств в производстве мясных полуфабрикатов</p> <p>правила и способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства мясных полуфабрикатов</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства мясных полуфабрикатов, устанавливать режимы хранения мясных полуфабрикатов, использовать современные технологии в переработке мяса, составлять технологические схемы производства мясных полуфабрикатов; проводить сырьевые расчеты производства, составлять рецептуру обосновывать выбор оборудования для цеха, расстановивать оборудование по цеху с учетом потоков сырья и готового продукта</p> <p>применять в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-технической информацию в области производства мясных полуфабрикатов</p> <p>Владеть: способами реализации технологий производства и хранения мясных полуфабрикатов</p> <p>навыками использования механических и автоматических устройства при производстве мясных полуфабрикатов</p> <p>способами применения в своей профессиональной сфере информации полученной из отечественных и зарубежных научно-технических источников</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных технологических процессов и операций технологии производства полуфабрикатов из мясного сырья; - изучение конструкций технологического оборудования, используемого при производстве различных видов мясных полуфабрикатов, а также технических характеристик устройств и правил эксплуатации отдельных машин; - ознакомление с существующими перспективными методами управления технологическими процессами в производстве мясных полуфабрикатов. <p>Раздел 1. Основы технологии производства мясных полуфабрикатов</p> <p>1.1 Классификация мясных полуфабрикатов</p> <p>1.2 Технологии производства мясных полуфабрикатов</p> <p>1.3 Оценка качества мясных полуфабрикатов</p> <p>Раздел 2. Технологическое оборудование для производства мясных полуфабрикатов</p> <p>2.1 Оборудование и инвентарь для производства мясных полуфабрикатов</p>

	2.2 Технологические линии по производству мясных и мясорастительных полуфабрикатов 2.3 Принципы подбора оборудования для цехов по производству мясных полуфабрикатов
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Ситуационные задачи, реферат, контрольная работа Устный опрос

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5

Б.1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Цель дисциплины – формирование профессиональных компетенций .знаний и навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе молочного сырья и продуктов его переработки в целях реализации качественной и безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</i>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачи дисциплины- изучить:</i></p> <p>1) правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию и методику ветеринарно-санитарного осмотра молокаразных животных; - ветеринарно-санитарную экспертизумолока животных при инфекционных болезнях; - санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме; - санитарно-гигиенические требования к таре при транспортировке молока на молокозаводы; - ветеринарно-санитарные требования и нормы к заготавливаемому молоку; - ветеринарно-санитарная оценка молока. <p>2) правила ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

	<p>молочных продуктов, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию и методику ветеринарно-санитарного <i>молочных продуктов</i> <i>разных животных</i>; - ветеринарно-санитарную экспертизу <i>молочных продуктов животных при инфекционных болезнях</i>; - санитарно-гигиенические условия получения доброкачественных молочных продуктов и их хранение на ферме; - санитарно-гигиенические требования к таре при транспортировке молочных продуктов; - ветеринарно-санитарные требования и нормы к молочным продуктам; - ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов. <p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</p> <p>1.1. Общие положения</p> <p>1.2. Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья</p> <p>1.3. Требования нормативных документов к молочному сырью</p> <p>1.4. Сведения о пороках молока сырья</p> <p>1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества молочного сырья поступающего на предприятия</p> <p>1.6. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы контроля и показатели качества молочного сырья</p> <p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов</p> <p>2.1. Ветеринарно-санитарные к нормативным документам к сливкам.</p> <p>2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны</p> <p>2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и творожных продуктов</p> <p>2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла</p> <p>2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров и сырных продуктов</p> <p>2.6. Ветеринарно-санитарные требования к детским продуктам на основе молочного сырья</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Устный опрос</p> <p>Выполнение реферата</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)</p>

Б.1.В.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины</i> – формирование у студентов профессиональных и общепрофессиональных компетенций, знаний и навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе мясного сырья и продуктов его переработки в целях реализации качественной и безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ</p>	<p>Знает: качество и безопасность сельскохозяйственного</p>

<p>И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и как оказывать первую ветеринарную помощь</p> <p>Умеет: реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p> <p>Владеет: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины- изучить:</i></p> <p>1) правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию и методику ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение; - ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при инфекционных болезнях; - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях; - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях; - Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных; - Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика. <p>2) правила ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию и методику ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение; - Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях; - Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови; - Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов; - Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; - Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов. <p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</p>

	<p>1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение</p> <p>1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях</p> <p>1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях</p> <p>1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравления</p> <p>1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных</p> <p>1.6 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика</p> <p>Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов</p> <p>2.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение.</p> <p>2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях</p> <p>2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови</p> <p>2.4 Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов</p> <p>2.5 Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>2.6 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение тестов (правильных ответов из 15 вопросов)</p> <p>Устный опрос</p> <p>Выполнение реферата</p> <p>Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)</p>

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6

Б.1.В.ДВ.06.01 Производство крупяных и макаронных изделий

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Цель дисциплины – формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов технологии производства макаронных и крупяных изделий.</i></p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: принципы, современные методы оценки качества, современные технологии переработки продукции растениеводства, пищевую ценность и ассортимент крупяных и макаронных изделий, свойства и достоинства основного и дополнительного сырья, основные технологические процессы приготовления и показатели качества крупяных и макаронных изделий</p> <p>методы анализа и планирования технологических процессов</p>

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>технологии производства хлебобулочной продукции</p> <p>Знать: принципы, современные методы оценки качества, современные технологии переработки продукции растениеводства, пищевую ценность и ассортимент хлебобулочной продукции, свойства и хлебопекарные достоинства основного и дополнительного сырья, основные технологические процессы приготовления хлеба, показатели качества хлебобулочной продукции</p> <p>методы анализа и планирования технологических процессов в области хлебопечения</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства хлебобулочной продукции; проводить анализы муки, дрожжей, поваренной соли и воды на пригодность их для хлебопечения, определять качество хлебобулочной продукции</p> <p>применять методы анализа и планирования технологических процессов в области хлебопечения</p> <p>Владеть: готовностью реализовывать технологию переработки зерна в печёный хлеб, оценивать качество хлебопекарного сырья и хлеба</p> <p>навыками, позволяющими применять методы анализа и планирования технологических процессов в производстве хлебобулочной продукции</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - освоить методы оценки качества хлебопекарного сырья; -изучить основы технологии производства хлебобулочной продукции; - освоить технологии производства хлебобулочной продукции; - освоить методы оценки качества хлебопекарного сырья и хлебобулочной продукции. <p>Раздел 1. Пищевая ценность, ассортимент хлебобулочной продукции, оценка качества и подготовка сырья для её производства.</p> <p>1.1 Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочной продукции</p> <p>1.2 Характеристика муки как основного сырья для производства хлеба</p> <p>1.3 Требования к дрожжам, воде, поваренной соли и дополнительному сырью</p> <p>Раздел 2. Технологический процесс и технохимический контроль производства хлебобулочной продукции</p> <p>2.1 Понятие об утвержденной и производственной рецептуре</p> <p>2.2 Технологический процесс приготовления хлеба</p> <p>2.3 Технохимический контроль и учет при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>2.4 Диетические сорта хлеба. Минипекарни</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И</p>	<p>Тестирование, реферат</p>

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование
-----------------------------	--------------

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7

Б.1.В.ДВ.07.01 Переработка молока в условиях фермерских хозяйств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Целью дисциплины</i> формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, является подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности. Дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: принципы, методы, способы, реализации технологий хранения и переработки молока принципы, способы и методы использования механических и автоматических устройств при переработке молока-сырья на пищевую продукцию правила и способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области переработки сельскохозяйственной продукции (молока)</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки молока в условиях малых предприятий, устанавливать режимы хранения и переработки молока, использовать современные технологии в переработке молока, составлять технологические схемы переработки молока; проводить сырьевые расчеты производства продукции из молока, составлять рецептуру молочных продуктов в условиях молочных цехов фермерских хозяйств обосновывать выбор оборудования для молочного цеха фермерского хозяйства, расставлять оборудование по цеху с учетом потоков сырья, полуфабриката и готового продукта применять в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области переработки сельскохозяйственной продукции (молока)</p> <p>Владеть: способами реализации технологий хранения и переработки молока и молочной продукции в условиях малого предприятия навыками использования механических и автоматических устройства при переработке продукции животноводства в частности молока способами применения в своей профессиональной сфере информации полученной из отечественных и зарубежных</p>

	научно-технических источников
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение технологий хранения и переработки молока и молочных продуктов в условиях малых молоко-перерабатывающих предприятий (цеха фермерских хозяйств), - освоение методов сырьевых расчетов, - освоить методы применения механических и автоматических устройств в молочном цехе, - научиться грамотно использовать в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области переработки сельскохозяйственной продукции <p>Раздел 1. Технологии переработки молока в условиях фермерских хозяйств</p> <p>1.1. Первичная обработка молока на фермах Оценка качества сырья, режимы хранения сырья</p> <p>1.2. Производство цельномолочной продукции</p> <p>1.3. Производство сыров</p> <p>1.4 Производство сливочного масла.</p> <p>Раздел 2. Механизация и автоматизация молочных цехов фермерских хозяйств</p> <p>2.1. Оборудование и аппараты для молочных цехов малой мощности</p> <p>2.2. Расстановка оборудования и правила рационального ведения технологического процесса производства молочной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Ситуационные задачи</p> <p>Тестирование</p>

Б.1.В.ДВ.07.02 Переработка мяса в условиях фермерских хозяйств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целью дисциплины является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности. Дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>Знает: принципы, методы, способы, реализации технологий хранения и переработки мяса</p> <p>принципы, способы и методы использования механических</p>

<p>РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>и автоматических устройств при переработки мяса на пищевую продукцию правила и способы анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области переработки сельскохозяйственной продукции (мяса) Умеет: реализовывать технологии хранения и переработки мяса в условиях малых предприятий, устанавливать режимы хранения и переработки мяса, использовать современные технологии в переработке мяса, составлять технологические схемы переработки мяса; проводить сырьевые расчеты производства продукции из мяса, составлять рецептуру мясных продуктов в условиях мясных цехов фермерских хозяйств обосновывать выбор оборудования для мясного цеха фермерского хозяйства, расстановку оборудования по цеху с учетом потоков сырья, полуфабриката и готового продукта применять в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области переработки сельскохозяйственной продукции (мяса) Владеет: способами реализации технологий хранения и переработки мяса и мясной продукции в условиях малого предприятия навыками использования механических и автоматических устройств при переработке продукции животноводства в частности мяса способами применения в своей профессиональной сфере информации полученной из отечественных и зарубежных научно-технических источников</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение технологий хранения и переработки мяса и мясных продуктов в условиях малых мясо-перерабатывающих предприятий (цеха фермерских хозяйств), - освоение методов сырьевых расчетов, - освоить методы применения механических и автоматических устройств в мясном цехе, - научиться грамотно использовать в своей профессиональной деятельности отечественную и зарубежную научно-технической информацию в области переработки сельскохозяйственной продукции <p>Раздел 1. Технологии переработки мяса в условиях фермерских хозяйств</p> <p>1.1. Убой и первичная обработка мяса на фермах Оценка качества сырья, режимы хранения сырья</p> <p>1.2. Производство мясных полуфабрикатов</p> <p>1.3. Производство колбас</p> <p>1.4 Производство субпродуктовых изделий</p> <p>Раздел 2. Механизация и автоматизация мясных цехов</p>

	<p>фермерских хозяйств</p> <p>2.1. Оборудование и аппараты для мясных цехов малой мощности</p> <p>2.2. Расстановка оборудования и правила рационального ведения технологического процесса производства мясной продукции</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Ситуационные задачи</p> <p>Тестирование</p>

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8

Б.1.В.ДВ.08.01 Технология и оборудование производства сыров

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цель дисциплины –является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, получение знаний и основных практических навыков по технологии производства сыров, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства сыров</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: современные технологии переработки молока и производства молочной продукции. особенности оборудования применяемого при производстве продукции в условиях малых предприятий основные принципы работы с нормативной и научной литературой</p> <p>Уметь: производить высококачественную молочную продукцию с применением современных технологий подобрать линейку оборудования обеспечивающую механизацию технологических процессов переработки сырья и производства готового продукта анализировать полученную информацию, аналитически рассматривать предлагаемые изменения в производственных процессах</p> <p>Владеть: методами подбора сырья, технологических процессов и оборудования для обеспечения производства качественной молочной продукции, методами расчета сырьевых балансов методами подбора операций обеспечивающих производство качественной продукции на оборудовании методами составления (ведения) технологических схем, технологических журналов производства продукции с учетом введения в практику новых разработок в области производства высококачественной продукции</p>
<p>КРАТКАЯ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p>

ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>- изучение основных технологических процессов и операций технологии производства сыров;</p> <p>- изучение конструкций технологического оборудования, используемого при производстве различных видов сыров, а также технических характеристик устройств и правил эксплуатации отдельных машин;</p> <p>- ознакомление с существующими перспективными методами управления технологическими процессами в сырном производстве.</p> <p>Раздел 1. Основы технологии производства сыров</p> <p>1.1. Введение в сыроделие, общие сведения</p> <p>1.2 Основные технологические процессы сыроварения</p> <p>Раздел 2. Технологическое оборудование для производства сыров</p> <p>2.1 Оборудование для выработки сырного зерна</p> <p>2. 2 Оборудование для формования и прессования</p> <p>2.3 Оборудование сырохранения, парафинирование сыра, плавленых сыров</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест, доклад с презентацией</p> <p>Тест</p>

Б.1.В.ДВ.08.02 Технология и оборудование производства молочных консервов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цель дисциплины –является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, получение знаний и основных практических навыков по технологии производства молочных консервов, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства молочных консервов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: современные технологии переработки молока и производства молочной продукции</p> <p>особенности оборудования применяемого при производстве продукции в условиях малых предприятий</p> <p>основные принципы работы с нормативной и научной литературой</p> <p>Уметь: производить высококачественную молочную продукцию с применением современных технологий</p> <p>подобрать линейку оборудования обеспечивающую механизацию технологических процессов переработки сырья и производства готового продукта</p> <p>: анализировать полученную информацию, аналитически рассматривать предлагаемые изменения в производственных</p>

	<p>процессах</p> <p>Владеть: методами подбора сырья, технологических процессов и оборудования для обеспечения производства качественной молочной продукции, методами расчета сырьевых балансов</p> <p>методами подбора операций обеспечивающих производство качественной продукции на оборудовании</p> <p>методами составления (ведения) технологических схем, технологических журналов производства продукции с учетом введения в практику новых разработок в области производства высококачественной продукции</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных технологических процессов и операций технологии производства молочных консервов; - изучение конструкций технологического оборудования, используемого при производстве различных видов молочных консервов, а также технических характеристик устройств и правил эксплуатации отдельных машин; - ознакомление с существующими перспективными методами управления технологическими процессами в консервном производстве. <p>Раздел 1. Основы технологии производства молочных консервов</p> <p>1.1 Основы и принципы консервирования. Классификация консервов.</p> <p>1.2 Основные технологические операции процесса производства консервов</p> <p>Раздел 2. Технологическое оборудование для производства консервов</p> <p>2.1 Оборудование для производства сгущенных и концентрированных консервов</p> <p>2.2 Оборудование для производства сухих консервов</p> <p>2.3 Оборудование упаковки, хранения, очистки воздуха</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тест, доклад с презентацией</p> <p>Тест</p>

Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9

Б.1.В.ДВ.09.01 Механизация и автоматизация производства и переработки продукции растениеводства

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Формирование совокупности знаний о процессах и машинах, применяемых при производстве продукции растениеводства; приобретение умений по комплектованию и высокоэффективному использованию машинно-тракторных агрегатов и освоение операционных технологий и правил производства механизированных работ при переработке</p>
--	--

	продукции растениеводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; базовые законодательные нормативные правовые основы обеспечения безопасности; теоретические основы инженерных дисциплин; назначение, область применения, классификацию, устройство, принцип действия и критерии выбора сельскохозяйственной техники и технологического оборудования используемого при производстве и переработки продукции животноводства.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Уметь (У): идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; определять направления повышения устойчивости функционирования производственных объектов; использовать в сфере профессиональной деятельности законодательные правовые акты в области безопасности; выполнять необходимые расчеты по подбору и определению основных эксплуатационных показателей работы оборудования; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик производства и переработки продукции животноводства.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Владеть (В): базовым понятийно терминологическим аппаратом в области безопасности труда и защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций; способами организации работ по ликвидации чрезвычайных ситуаций; методикой страхования рисков, мониторинга и контроля; практическими навыками по эксплуатации используемого оборудования, систематическим выборочным контролем состояния чистоты рабочих мест и участков производства и переработки продукции животноводства.

Б.1.В.ДВ.09.02 Механизация и автоматизация производства и переработки продукции животноводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Формирование теоретических знаний устройства и эффективного использования технологического оборудования животноводческих ферм и комплексов, настройки его на оптимальные режимы работы, обеспечивающих высокопроизводительную его эксплуатацию безопасную и обслуживающего персонала при переработки продукции животноводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; базовые законодательные нормативные правовые основы обеспечения безопасности; теоретические основы инженерных дисциплин; назначение, область применения, классификацию, устройство, принцип действия и критерии выбора сельскохозяйственной техники и

	технологического оборудования используемого при производстве и переработки продукции животноводства.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Уметь (У): идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; определять направления повышения устойчивости функционирования производственных объектов; использовать в сфере профессиональной деятельности законодательные правовые акты в области безопасности; выполнять необходимые расчеты по подбору и определению основных эксплуатационных показателей работы оборудования; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик производства и переработки продукции животноводства.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Владеть (В): базовым понятийно терминологическим аппаратом в области безопасности труда и защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций; способами организации работ по ликвидации чрезвычайных ситуаций; методикой страхования рисков, мониторинга и контроля; практическими навыками по эксплуатации используемого оборудования, систематическим выборочным контролем состояния чистоты рабочих мест и участков производства и переработки продукции животноводства.

БЛОК 2. ПРАКТИКИ

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Б.2.В.01(У) Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Целью проведения учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Знает: методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур основные типы и виды сельскохозяйственных животных, согласно современной систематике;- морфологические признаки животных методы определения физиологического состояния адаптационного потенциала и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

	<p>сорта растений и породы животных, с учетом их особенностей для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы подготовки управленческих решений в различных производственных и погодных условиях</p> <p>современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; основные понятия, классификацию и сущность методов исследования, планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технику закладки и проведения опытов, документацию и отчетность, применение статистических методов анализа результатов опыта</p> <p>Умеет: оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>распознавать основные типы и виды животных, согласно современной систематике; -по морфологическим признакам определять физиологическое состояние животных</p> <p>определять физиологическое состояние. адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>распознавать сорта растений и породы животных, с учетом их особенностей для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях</p> <p>применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p> <p>Владеет: оценкой физиологического состояния, адаптационного потенциала и определением факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике; оценкой роли животных в сельском хозяйстве и способностью определять физиологическое состояние по морфологическим признакам</p> <p>способностью определять физиологическое состояние адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>способностью распознавать сорта растений и породы животных, с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>
--	---

	<p>навыками принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях</p> <p>современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Задачами практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения; - формирование представлений о специфике деятельности технолога сельскохозяйственного производства, осознание мотивов и ценностей в избранной профессии; - реализация технологий производства продукции растениеводства; - реализация технологий производства продукции животноводства; - реализация технологий производства плодоовощной продукции; - обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; - изучение технологий переработки продукции растениеводства и животноводства; - организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений; <p>- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>2. Основы производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>2.1. Производство продукции растениеводства</p> <p>(основные сельскохозяйственные культуры и их сорта, возделываемые в Смоленской области; методы оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур; факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные виды сорных растений и меры борьбы с ними; современные методы научных исследований в области производства продукции растениеводства; выезд в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой сельхозпроизводителей)</p> <p>2.2. Производство животноводческой продукции</p> <p>(основные типы и виды животных согласно современной систематике, их роль в сельском хозяйстве, определение физиологического состояния животных по морфологическим признакам; основные породы животных, выращиваемые в Смоленской области, их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном</p>

	<p>производстве; современные методы научных исследований в области производства продукции животноводства; выезд в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой сельхозпроизводителей)</p> <p>2. Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>2.1. Переработка и хранение растительного сырья (принципы и способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; переработка и хранение зерна; хранение и переработка картофеля, овощей и плодов; методы научных исследований в области переработки растениеводческой продукции; выезд в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой сельхозпроизводителей)</p> <p>2.2. Переработка и хранение животноводческой продукции (переработка и хранение молока; переработка и хранение мясного сырья; методы научных исследований в области переработки животноводческой продукции; особенности принятия управленческих решений в различных производственных условиях; выезд в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой сельхозпроизводителей)</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Выполнение индивидуальных заданий</p> <p>Ведение дневника прохождения практики</p> <p>Собеседование</p>

Б.2.В.02(П) Производственная практика: научно-исследовательская работа

<p>ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>Целью производственной практики (научно-исследовательская работа) является формирование профессиональных компетенций, развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской деятельности, связанной с решением сложных профессиональных задач в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы естественнонаучных дисциплин; - методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. - современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; - современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции. - отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки

	<p>сельскохозяйственной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. - методику статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; - применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. - реализовывать современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; - реализовывать современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции. - анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - проводить анализ качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, а так же образцов почв и растений. - обобщать результаты экспериментов, формировать выводы и предложения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; - методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. - навыками, позволяющими реализовывать современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - способностью анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, а так же образцов почв и растений. - способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Задачами практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составление плана эмпирического исследования, постановка цели, формулировка основных задач исследования; • овладение приемами и методами ведения научно-исследовательских работ, в том числе с использованием

	<p>новых методов;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● формирование способности использовать на практике умения и навыки в организации научно-исследовательских работ, использовать в них современные достижения мировой науки и передовой технологии; ● формирование навыков профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов; ● формирование способности обосновывать задачи исследования, выбрать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представить результаты научных экспериментов, пропагандировать научные достижения. ● овладение основными методами сбора, обработки полученной информации; ● приобретение основных навыков работы с библиографической литературой, составление списка использованной библиографической литературы ● обобщение и подготовка основных результатов научно-исследовательской работы.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Качество собранного материала. Отношение студента к выполняемой работе</p> <p>Собеседование. Оформление отчёта о прохождении практики. Защита отчёта о прохождении практики</p>

Б.2.В.03(П) Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Целью проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продукции растениеводства и животноводства. - современные технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. - технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов. - адаптационный потенциал сельскохозяйственных растений. - использование растений с различным адаптационным потенциалом в сельскохозяйственной практике. - факторы, регулирующие рост и развитие сельскохозяйственных культур. - современные технологии приготовления органических удобрений. - технологии приготовления кормов и переработки сельскохозяйственной продукции. - основные сорта сельскохозяйственных растений, районированных для Смоленской области и их значение

	<p>для сельскохозяйственного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях. - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. - современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; - современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства. - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. - определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. - применять технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов. - реализовывать технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции. - реализовывать технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодья. - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления. - реализовывать современные методы научных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции; - реализовывать современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями производства продукции растениеводства и животноводства - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства - навыками разработки схемы севооборотов. - технологиями обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определения доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия - навыками использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции - технологиями производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодья - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как
--	--

	<p>объектов управления</p> <p>-навыками, позволяющими реализовывать современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Задачами практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение умений определять физическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; - приобретение навыков оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; - приобретение умений распознавать сорта растений и пород животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве; -приобретение готовности реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - научиться реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; -научиться применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях. <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>Знакомство с предприятием и объектами производственной деятельности предприятия</p> <p>Знакомство с объектом прохождения практики.</p> <p>Изучение производственной структуры предприятия.</p> <p>Состояние производственной деятельности предприятия.</p> <p>Изучение выращиваемых на предприятии сельскохозяйственных культур, определение их физиологического состояния, факторов регулирования роста и развития.</p> <p>Изучение типов и видов сельскохозяйственных животных, выращиваемых на предприятии.</p> <p>Оценка особенностей сортов растений и пород животных в связи с эффективностью их использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных производственных условиях</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных погодных условиях</p> <p>Совершенствование работы предприятия</p> <p>Оценка эффективности использования сортов растений и особенностей их выращивания.</p> <p>Оценка уровня качества и безопасности продукции предприятия.</p>

	<p>Оценка эффективности производства и технологий переработки плодоовощной и животноводческой продукции.</p> <p>Оценка эффективности производства кормов на предприятии.</p> <p>Выработка рекомендаций по повышению эффективности производства на предприятии.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Ведение дневника прохождения практики</p> <p>Оформление отчёта о прохождении практики</p> <p>Защита отчёта о прохождении практики</p>

Б.2.В.04(II) Производственная практика: технологическая практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Целью проведения технологической практики является формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения. - технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования. - основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья. - классификацию, техническую характеристику, устройство и работу оборудования. - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. - классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии. - организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. - классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. - методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

	<p>- свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования. - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. - определять тип технологического оборудования и обосновывать его выбор. - применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией. - решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления. - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации технологий хранения плодов и овощей. - навыками реализации технологий переработки плодов и овощей. - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработке сельскохозяйственного сырья. - навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки
--	--

	<p>сельскохозяйственного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. - навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. - технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе. - способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства. - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления. - методиками проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - опытом проведения анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Задачами практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач; – накопление опыта производственной работы; – освоение технологически безопасных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции; – изучение и освоение опыта по технологиям сельскохозяйственного производства: полеводству, кормопроизводству, животноводству и переработки сельскохозяйственной продукции; – изучение состояния дел и внесение предложений по рациональному использованию сельскохозяйственной техники в растениеводстве, животноводстве и переработке; – приобретение навыков по организационно-экономическому анализу технологий сельскохозяйственного производства в хозяйстве и на перерабатывающем предприятии; – изучение и организация мероприятий по охране труда, технике безопасности и рациональному природопользованию; – ознакомление с отчетностью и делопроизводством в хозяйстве и перерабатывающем предприятии;

	<p>– изучение методов и стиля работы руководителя, специалистов производственных подразделений;</p> <p>сбор данных для оформления и защиты отчета по практике.</p> <p>Вид практики: производственная практика.</p> <p>Тип практики: технологическая практика.</p> <p>Способ проведения практики: выездная, стационарная.</p> <p>Форма проведения практики: дискретно по видам.</p> <p>Производственная практика осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.</p> <p>Разделы (этапы) практики</p> <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>Производственный (экспериментальный) этап Ознакомление с организационно-управленческой структурой и направлениями производственной деятельности базы практики; знакомство с научной (производственной) деятельностью организации; знакомство с инструментальной (производственной) базой организации; освоение технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Заключительный этап</p> <p>Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета и дневника о прохождении практики; написание доклада и разработка презентации.</p> <p>Формирование отчетных документов по практике</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Ведение дневника прохождения практики</p> <p>Оформление отчёта о прохождении практики</p> <p>Защита отчёта о прохождении практики</p>

Б.2.В.05(Пд) Производственная практика: преддипломная практика

<p>ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>Целью проведения преддипломной практики является выполнение выпускной квалификационной работы - формирование профессиональных компетенций, сбор, обобщение и обработка аналитического материала в соответствии с избранной темой и планом, согласованным</p>
---	---

	с руководителем ВКР, а также углубление и закрепление теоретических знаний, подготовка к самостоятельной работе
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. - приемы и методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления; - методы принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях. - методы разработки бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга. - приемы и методы управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции - <i>способы систематизации и обобщения информации.</i> - методику статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать понятийный аппарат, терминологию и основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. - анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекты управления; - находить и принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях. - разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проводить маркетинговые исследования. - использовать приемы и методы управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции. - <i>на основе отдельных фрагментов информации формировать план распределения ресурсов.</i> - обобщать результаты экспериментов, формировать выводы и предложения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятийным аппаратом, терминологией, современными приемами и методами защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий - приемами и методами анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях - методами разработки бизнес-планов, методами проведения маркетинговых исследований - навыками управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции - способами анализа информации по использованию и формированию ресурсов организации - способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>Задачами практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки; – углубление и закрепление на практике теоретических знаний; – изучение специальной литературы, научно-технической информации, нормативно-правовых актов, методических материалов, достижений отечественной и зарубежной сельскохозяйственной науки; – приобретение и углубление навыков по постановке цели и задач исследования, выбору методов исследования, анализа экспериментальных данных; – выполнение индивидуального задания по теме выпускной квалификационной работы; <p>подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p>Организационный этап</p> <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>Подготовительный этап</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование рабочего графика (плана) работы и индивидуального задания с руководителем практики. <p>Основной этап. Аналитический</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР; - изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии; - изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием; - ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия. <p>Формирование отчетных документов по практике</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	<p>Ведение дневника прохождения практики</p>

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Оформление отчёта о прохождении практики Защита отчёта о прохождении практики
-----------------------------	--

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.01 Технология продукции спортивного и геродиетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Цель дисциплины</i> – формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки технологии продукции спортивного и геродиетического питания, для осуществления технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции спортивного и геродиетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, совершенствовать технологические процессы производства продукции спортивного и геродиетического питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - основные процессы, протекающие при производстве продукции спортивного и геродиетического питания - существующие в отечественной и мировой практике технологии и специальные технологические приемы получения различных типов продукции спортивного и геродиетического питания - влияние основных параметров технологических процессов на эффективность производства продукции спортивного и геродиетического питания <p>методы анализа и планирования технологических процессов в области производства спортивного и геродиетического питания</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства - вести технологический процесс с целью получения различных типов продукции спортивного и геродиетического питания <p>применять методы анализа и планирования технологических процессов в области производства спортивного и геродиетического питания</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции

	<p>растениеводства</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами производства различных типов продукцию спортивного и геродиетического питания - иными способами получения различных типов продукцию спортивного и геродиетического питания <p>навыками, позволяющими применять методы анализа и планирования технологических процессов в производстве спортивного и геродиетического питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <p>Изучить технологию обработки сырья при производстве продукции спортивного и геродиетического питания, научиться обрабатывать различные виды сырья, производить продукцию спортивного и геродиетического питания, научиться организовывать процесс производства продукции спортивного и геродиетического питания.</p> <p>Раздел 1. Технология продуктов спортивного питания</p> <p>1.1 Медико-биологические аспекты спортивного питания.</p> <p>1.2 Особенности питания спортсменов различных видов спорта.</p> <p>1.3 Современное представление о специализированных продуктах для питания спортсменов.</p> <p>1.4 Технология производства специализированных продуктов для питания спортсменов.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов геродиетического питания</p> <p>2.1 Основы технологии продуктов геродиетического питания</p> <p>2. Тенденции развития пищевой промышленности в области геродиетического питания.</p> <p>2.3. Принципы организации и характеристика рационов геродиетического питания.</p> <p>2.4 Технологии приготовления блюд геродиетического питания.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Устный опрос</p>

ФТД.01 Технология производства кондитерских изделий

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Целью дисциплины является – формирование профессиональных компетенций, целостной системы знаний, умений и навыков в технологии хранения и переработки продукции растениеводства - кондитерского производства</i></p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ</p>	<p>Знает:</p> <p>принципы и методы разработки мероприятий по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов</p>

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>производства кондитерских изделий приоритеты в сфере анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве - переработке и хранении кондитерской продукции; методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; принципы выбора технических средств и технологий при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения; принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции как объекта управления</p> <p>Умеет: анализировать и оценивать предлагаемые мероприятия по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов производства кондитерских изделий анализировать и оценивать приоритеты в сфере анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве - переработке и хранении кондитерской продукции, выбирать методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; выбирать технические средства и технологии при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения; применять принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции как объекта управления</p> <p>Владеет: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов производства кондитерских изделий навыками установления и определения приоритетов в сфере анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве - переработке и хранении кондитерской продукции; выбора методов обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; выбора технических средств и технологий при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения; применения принципов и методов организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции как объекта управления</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Задачами дисциплины является:</i> – изучение всех этапов, способов и приемов обработки продуктов растительного происхождения и протекающих в них физико-химических изменений при производстве кондитерских изделий высокого качества;</p>

	<p>– приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья растительного происхождения, обеспечения высокого качества кондитерских изделий и их безопасности для потребителя; освоение навыков управления технологическими процессами хранения и переработки продукции растениеводства - производства кондитерских изделий</p> <p>Раздел 1. Производство сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.1 Производство мармелада, пастильных изделий, фруктовых и сбивных конфет</p> <p>Тема 1.2 Роль студнеобразователей в формировании структуры мармелада, пастильных изделий и конфет</p> <p>Тема 1.3 Особенности производства мармелада и конфет со структурой студня</p> <p>Тема 1.4 Особенности получения пастильных изделий и сбивных конфет со структурой студня и пены</p> <p>Раздел 2. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс</p> <p>Тема 2.1 Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов, какао-порошка</p> <p>Тема 2.2 Классическая технологическая схема производства шоколадных масс и шоколада</p> <p>Тема 2.3 Какао-порошок, виды и назначение какао-порошка</p> <p>Тема 2.4 Производство массы пралине и марципановых масс</p> <p>Раздел 3. Производство карамели, конфет и ириса</p> <p>Тема 3.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели</p> <p>Тема 3.2 Производство конфет</p> <p>Тема 3.3 Производство ириса</p> <p>Раздел 4. Производство мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Производство печенья.</p> <p>Тема 4.2 Производство вафельных и пряничных изделий</p> <p>Тема 4.3 Производство тортов и пирожных</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тестирование, защита реферата</p> <p>Тест</p>