

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: **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none">- формирование теоретических знаний и практических навыков в обеспечении студентов знаниями о важнейших этапах, событиях и личностях в истории России и мира с древнейших времён до наших дней,- формирование представлений о различных происходивших в нашей стране и мире политических, социальных, экономических процессах и их закономерностях.- формирование способности анализа исторического развития общества.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none">- информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, особенности межкультурного разнообразия общества- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, понимания гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству и защите национальных интересов России;

	<ul style="list-style-type: none"> - место и роль России в истории человечества и в современном мире; место человека в историческом процессе, политической организации общества; нравственные обязанности человека; - многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантность исторического процесса. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; - интерпритировать историю России в контексте мирового исторического развития; - анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России и мира; - сравнивать 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; - учитывать влияние исторического наследия при выполнении профессиональных задач; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знания этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения; - методами систематизации и обобщения информации, касающимися ценностного отношения к историческому прошлому; навыками целостного подхода к историческому анализу проблем общества; способностью анализировать и понимать роль и место России в мировой цивилизации; - владеть методами, навыками, технологиями эффективного межкультурного взаимодействия.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Россия и мир с древнейших времен до 1-ой 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.02 Иностранный язык

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальной компетенции «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)», теоретических знаний и практических навыков для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке; - 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. <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке; - 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 иностранном языке. <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке; - различными формами, видами устной и письменной деловой коммуникации в учебной деятельности; - навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Раздел 1 Elementary/Anfangskurs.</p> <p>Тема 1. «Я-студент сельскохозяйственного вуза».</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 2. «Сельское хозяйство в странах изучаемого языка». Раздел 2. Pre-Intermediate/ Grundkurs Тема 3. «Выдающиеся ученые моей будущей профессии» Тема 4. «Знакомство с будущей профессией».
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Контрольная работа Зачет, экзамен

Б1.О.03 Математика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков для описания и моделирования различных прикладных задач.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): основные положения, законы и методы естественных наук и математики, принципы математического моделирования; теорию множеств, дифференциальное и интегральное исчисления, ряды. Уметь (У): применять методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования для решения задач в сфере АПК; применять теорию множеств, дифференциальное и интегральное исчисления, ряды при решении профессиональных задач. Владеть (В): навыками применения современного математического инструментария для решения задач в сфере АПК; методикой построения, анализа и применения математических моделей; теорией множеств, дифференциальным и интегральным исчислениями при решении профессиональных задач.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Математика (Часть 1) 1.1. Множества. Функция 1.2. Теория пределов 1.3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной Раздел 2. Математика (Часть 2) 2.1. Интегральное исчисление функции одной переменной 2.1. Ряды
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Зачет, экзамен

Б1.О.04 Физика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	выработка представления о целостности мира на основе единой системы физических законов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): основные положения, законы и методы естественных наук и математики в сфере АПК; основные положения по кинематике, динамики, основные законы сохранения импульса, энергии; основные постулаты молекулярной физики и термодинамики. Уметь (У): использовать основные положения, законы и

	<p>методы естественных наук и математики в сфере АПК; уметь применять основные положения по кинематике, динамики, основные законы сохранения импульса, энергии; основные постулаты молекулярной физики и термодинамики при решении задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть (В): знаниями основных законов классической физики, применимых в сфере АПК; теоретическими и практическими знаниями по кинематике, динамики, молекулярной физики и термодинамики при решении задач в профессиональной деятельности.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Механика Тема 1. Кинематика Тема 2. Динамика</p> <p>Раздел 2. Молекулярная физика, термодинамика Тема 1. Молекулярная физика Тема 2. Термодинамика</p> <p>Раздел 3. Гидродинамика</p> <p>Раздел 4. Электричество и магнетизм Тема 1. Электростатика Тема 2. Постоянный ток Тема 3. Электродинамика</p> <p>Раздел 5. Оптика и квантовые явления Тема 1. Электромагнитные волны Тема 2. Фотометрия</p> <p>Раздел 6. Атомная и ядерная физика Тема 1. Планетарная модель атома Тема 2. Основы квантовой механики Тема 3. Ядерная физика</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест Устный опрос Экзамен</p>

Б1.О.05 Химия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-1, теоретических знаний и практических навыков. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов химических наук естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные химические понятия и законы, химические элементы и их соединения, сведения о свойствах неорганических соединений, скорость реакции и методы ее регулирования, периодическую систему и строение атомов элементов, химическую связь, концентрации растворов, окислительно-восстановительные реакции, гидролиз солей. - метрологические основы анализа;

	<ul style="list-style-type: none"> - свойства основных классов химических соединений; - основные законы и теории, применяемые в аналитической химии; - сущность химических методов анализа <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать свойства химических веществ в лабораторной и производственной практике, пользоваться справочной литературой, предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу, прогнозировать протекание несложных химических реакций, находить пути управления химическими процессами, обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы; выбирать метод анализа для конкретного объекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать выбор метода; - рассчитывать массу (концентрацию) определяемых веществ <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа минеральных удобрений, почв, растений, ядохимикатов, кормов, премиксов, методами определения pH растворов и определения концентраций веществ в растворах современными методиками расчета.</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности (неопределённости) полученных результатов
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Неорганическая химия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Введение в дисциплину. Стехиометрия. Классы неорганических веществ. 1.2. Скорость химических реакций. Химическое равновесие. 1.3. Растворы. 1.4. Строение атома. 1.5. Химическая связь. 1.6. Периодический закон Д.И. Менделеева. 1.7. Окислительно-восстановительные реакции. 1.8. Комплексные соединения. 1.9. Химия неметаллов. 1.10. Химия металлов. <p>Раздел 2. Аналитическая химия</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Теоретические основы аналитической химии. 2.2. Химическое равновесие в гомогенных системах. 2.3. Химическое равновесие в гетерогенных системах. 2.4. Качественный анализ. 2.5. Гравиметрический анализ. 2.6. Титриметрический анализ. Кислотно-основное титрование. 2.7. Комплексометрическое титрование. 2.8. Окислительно-восстановительное титрование.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест.</p> <p>Устный опрос</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.06 Зоология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к</p>
-----------------------------	--

	эффективному использованию знаний и навыков по зоологии с целью использования их при решении профессиональных задач.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: основные положения, законы и методы естественных наук</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать основные положения, законы и методы естественнонаучных</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью использовать знания основных положений, законов и методов естественных наук</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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. Тип Членистоногие</p> <p>Тема 1.6 Тип Членистоногие. Подтип Жабернодышащие, подтип Хелицероносные.</p> <p>Тема 1.7 Подтип Трахейнодышащие. Надкласс Многоножки. Надкласс Шестиногие</p> <p>Тема 1.8 Систематика насекомых</p> <p>Тема 9. Тип Моллюски. Тип Иглокожие</p> <p>Раздел 2. Зоология позвоночных</p> <p>Тема 2.1 Тип Хордовые. Особенности организации Систематика. Значение.</p> <p>Тема 2.2 Подтип Позвоночные. Общая характеристика. Значение.</p> <p>Тема 2.3 Надкласс рыбы</p> <p>Тема 2.4 Класс Земноводные. Класс пресмыкающиеся</p> <p>Тема 2.5 Класс Птицы</p> <p>Тема 2.6 Класс Млекопитающие (морфология, систематика)</p> <p>Тема 2.7 Основы экологии животных. Основы зоогеографии</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Реферат Экзамен

Б1.О.07 Информационно-коммуникативные технологии

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, теоретических и практических знаний, умений и навыков применения информационно-коммуникационных технологии, использования технологий поиска, хранения, систематизации, обработки, представления и учета информации для решения типовых задач в профессиональной деятельности в АПК.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p>ОПК-1 ИД-2</p> <p>Знать (З):</p> <p>- общие методы решения типовых задач в профессиональной деятельности с применением информационно-</p>

<p>ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>коммуникационных технологий; -базовые программные средства реализации информационно-коммуникационных технологий в АПК для решения типовых задач в профессиональной деятельности в АПК; Уметь (У): -применять информационно-коммуникационные технологии и программные средства общего назначения для решения типовых задач в профессиональной деятельности в АПК; -применять информационные системы, базы данных в профессиональной деятельности в АПК; Владеть (В): -навыками решения типовых задач в профессиональной деятельности в АПК с применением информационно-коммуникационных технологий и программные средства общего назначения; -навыками использования информационных систем, баз данных в профессиональной деятельности в АПК. ОПК-1 ИД-3 Знать (З): - основные методы поиска, хранения, обработки и представления информации с использованием информационно-коммуникационных технологий; - основные методы поиска, хранения, обработки и представления производственной информации в АПК на основе применения компьютерных сетей и веб-технологий; Уметь (У): -использовать информационно-коммуникационные технологии поиска, представления, хранения, обработки информации при решении типовых задач в профессиональной деятельности в АПК; - использовать компьютерные сети и веб-технологии для поиска, хранения, обработки и представления производственной информации в АПК; Владеть (В): -навыками использования информационно-коммуникационных технологий поиска, представления, хранения, обработки информации при решении типовых задач в профессиональной деятельности в АПК; - навыками использования компьютерных сетей и веб-технологий для поиска, хранения, обработки и представления производственной информации в АПК. ОПК-7 ИД-1 Знать: - общие принципы работы, сущность современных информационных технологий обработки данных; - общие принципы работы, сущность современных информационных сетевых технологий; Уметь: -применять информационные технологий обработки данных для решения типовых профессиональных задач; - применять информационные сетевые технологии для решения для решения типовых профессиональных задач;</p>
---------------------------------------	--

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками решения типовых профессиональных задач с применением информационных технологий обработки данных; -навыками решения типовых профессиональных задач с применением информационных сетевых технологий.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Информационные технологии обработки данных</p> <p>1.1. Введение в дисциплину. Информационно-коммуникационные технологии и их место в профессиональной деятельности в АПК</p> <p>1.2. Программные средства реализации информационно-коммуникационных технологий в АПК</p> <p>Раздел 2. Информационные системы и информационные технологии компьютерных сетей.</p> <p>2.1. Информационные системы. Базы данных. Создание базы данных производственного назначения</p> <p>2.2. Информационные технологии компьютерных сетей. Представление производственной информации организации АПК в сети интернет</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Реферат</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.08 Безопасность жизнедеятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование УК-8 компетенции, теоретических знаний и практических навыков 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>УК-8 ИД-1</p> <p>Знать (З): безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды;</p> <p>проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Уметь (У): поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</p> <p>анализировать причины нарушений техники безопасности на рабочем месте и своевременно их устранять</p> <p>Владеть (В): методикой обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>

	<p>УК-8 ИД-2</p> <p>Знать (З): проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Уметь (У): устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Владеть (В): методикой выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>ОПК-3 ИД-1</p> <p>Знать (З): мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>Уметь (У): обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>Владеть (В): навыками создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве</p> <p>1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.</p> <p>1.2. Человек в мире опасностей</p> <p>1.3. Безопасность жизнедеятельности в условиях производства.</p> <p>1.4. Производственная санитария.</p> <p>1.5 Техника безопасности на производстве</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. Устойчивость работы объектов в чрезвычайных ситуациях</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.09 Ботаника

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование теоретических знаний и практических навыков подготовки студентов, 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</p>
-----------------------------	--

	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	<p>Знать (З): полный объем требований: естественных наук и математики; морфологические признаки наиболее распространенных в регионах дикорастущих растений и сельскохозяйственных культур, их физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы улучшения роста, развития и качества продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: морфологические признаки наиболее распространенных в регионах дикорастущих растений и сельскохозяйственных культур, их физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы улучшения роста, развития и качества продукции</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: морфологические признаки наиболее распространенных в регионах дикорастущих растений и сельскохозяйственных культур, их физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы улучшения роста, развития и качества продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.10 Психология и педагогика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по «Психологии и педагогике».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-6 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>– основополагающие психолого-педагогические принципы образования</p> <p>способы саморазвития, самоорганизации и самообразования</p>

	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять основополагающие психолого-педагогические принципы образования в личной жизни и профессиональной деятельности <p>определять способы саморазвития, самоорганизации и самообразования при построении траектории жизни</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – системой основополагающих принципов образования способностью к саморазвитию, самоорганизации и самообразованию <p>УК-3 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы повышения эффективности социального взаимодействия <p>понятийно-категориальный аппарат психолого-педагогической науки</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать основные методы повышения эффективности социального взаимодействия <p>оперировать понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами повышения эффективности социального взаимодействия <p>понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Психология</p> <p>1.1. Психология как наука.</p> <p>1.2. Психика и сознание как предмет системного исследования</p> <p>1.3. Познавательные психические процессы</p> <p>1.4. Эмоционально-волевые психические процессы</p> <p>1.5. Психические свойства личности</p> <p>1.6. Общение и деятельность</p> <p>Раздел 2. Педагогика</p> <p>2.1. Педагогика в системе научного знания</p> <p>Тема 2. Дидактика как раздел педагогики. Средства и методы педагогического воздействия на личность</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.11 Культура речи и деловое общение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование компетенции УК-4, формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине; формирование способов продуктивного взаимодействия со всеми субъектами профессиональной деятельности в ходе деловой коммуникации с учетом функционирования языковых норм.</p>
-----------------------------	---

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность процесса коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия; – стили речи и средства выражения человеческой мысли; – особенности функционирования языковых норм; – особенности коммуникации в различных ситуациях делового общения. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные теоретические знания в процессе осуществления деловой коммуникации; <p>выбирать стиль общения и языковые средства в зависимости от конкретной ситуации</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами письменного и устного аргументированного изложения собственной точки зрения в процессе профессионального общения; <p>способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Культура речи</p> <p>1.1. Язык и речь. Орфоэпия</p> <p>1.2. Морфологические нормы русского языка</p> <p>1.3. Стилистика и нормы синтаксиса</p> <p>1.4. Коммуникативный и этический компоненты культуры речи.</p> <p>1.5. Риторика и ораторская речь</p> <p>Раздел 2. Деловое общение</p> <p>2.1. Деловой этикет и технология деловых отношений</p> <p>2.2 Культура делового письма. Этика электронного делового общения.</p> <p>2.3 Национальные особенности делового общения</p> <p>2.4 Профессиональная этика.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.12 Экономика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к формированию теоретических знаний и общих закономерностей и принципов поведения людей и экономической системы в процессе производства, распределения, обмена и потребления благ, и практических навыков определения экономической эффективности применения технологических приёмов на предприятиях.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ,	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства,</p>

<p>ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В</p> <p>переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; распределения, обмена и потребления благ; методологию определения экономической эффективности применения технологических приемов на предприятиях; основные понятия, категории и инструменты экономики; основные способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов; микроэкономические подходы к анализу поведения потребителей и производителей экономических благ и формирования спроса и предложения; особенности максимизации прибыли и поведения фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; особенности спроса и предложения и условия равновесия на рынках факторов производства; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на макроуровне; институциональную структуру экономики, основные направления экономической политики государства.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; распределения, обмена и потребления благ; определять экономическую эффективность применения технологических приемов на предприятиях; использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; рассчитывать коэффициент эластичности и использовать его для анализа ценовых тенденций на рынке; использовать теории потребительского поведения для анализа конкретных экономических ситуаций; 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, на макроуровне.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: системой общих закономерностей и принципов поведения людей и экономической системы в процессе производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; распределения, обмена и потребления благ; методологией определения экономической эффективности применения технологических приемов на предприятиях; методиками решения микро- и макроэкономических задач, построения графиков; методами и приемами графического анализа модели рыночного равновесия, потребительского поведения;</p>
--	---

	методами графического анализа издержек производства, максимизации прибыли; методами и приемами анализа рыночных ситуаций с помощью моделей несовершенной конкуренции; методами и приемами анализа рынков труда, капитала и земли; современными методиками расчета и анализа макроэкономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макроуровне.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Введение в экономику. Микроэкономика 1.1. Предмет, метод и основные понятия экономики 1.2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, рыночное равновесие, эластичность 1.3. Теория поведения потребителя 1.4. Теория фирмы: выбор факторов производства и формирование издержек производства, максимизация прибыли. 1.5. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Раздел 2. Макроэкономика 2.1. Основные макроэкономические показатели и категории 2.2. Макроэкономическая нестабильность. Циклы, инфляция, безработица. Экономический рост. 2.3. Денежная, финансовая система. Бюджетно-налоговая политика государства.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Контрольная работа Зачет

Б1.О.13 Инструментальный анализ

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по принципам и возможностям инструментальных методов анализа, навыков работы с соответствующими приборами и способности критически оценивать полученные результаты.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: - базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью Уметь (У): основные умения при решении задач: - применить базовые знания в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью Владеть (В): основные навыки в решении задач: - базовыми знаниями в проведении исследований, связанных с профессиональной деятельностью
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Инструментальные методы анализа, их характеристика 1. 1. Классификация оптических методов анализа. Молекулярный спектральный анализ в УВИ области спектра. Понятие о происхождении электронных спектров поглощения. 1. 2. Количественный фотометрический анализ.

	<p>Экстракционнофотометрический анализ. Понятие о фотометрическом титровании.</p> <p>1.3. Люминесцентный анализ. Флуоресцентный анализ. Применение других оптических методов в количественном анализе.</p> <p>1.4. Ионообменная хроматография. Газовая хроматография. Высокоэффективная жидкостная хроматография.</p> <p>1.5. Потенциометрический анализ. Принцип метода. Прямая потенциометрия. Потенциометрическое титрование.</p> <p>1.6. Кондуктометрический метод анализа. Принцип метода. Основные понятия. Прямая кондуктометрия. Кондуктометрическое титрование.</p> <p>1.7. Полярографический анализ. Сущность метода. Количественный полярографический анализ. Применение полярографии.</p> <p>1.8. Амперометрическое титрование.</p> <p>1.9. Кулонометрический анализ. Принцип метода. Прямая кулонометрия. Кулонометрическое титрование.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.14 Основы научных исследований

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальной компетенции, теоретических знаний и практических навыков к эффективному использованию методов научных исследований и для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 ИД-1</p> <p>Знать (З): задачи научных исследований, выделять их базовые составляющие, способы по осуществлению декомпозиции задачи, возможные варианты решения задачи.</p> <p>Уметь (У): анализировать задачу научных исследований, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивать их достоинства и недостатки</p> <p>Владеть (В): способностью анализировать задачу научных исследований, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивать их достоинства и недостатки</p> <p>УК-1 ИД-2</p> <p>Знать (З): основную информацию, необходимую для решения поставленной задачи научных исследований.</p> <p>Уметь (У): находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>Владеть (В): способностью находить и критически</p>

	<p>анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Способностью грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Способностью отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>УК-1 ИД-3</p> <p>Знать (З): последствия возможных решений задачи в научных исследованиях</p> <p>Уметь (У): Определять и оценивать последствия возможных решений задач научных исследований</p> <p>Владеть (В): способностью определять и оценивать последствия возможных решений задач научных исследований</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы научных исследований</p> <p>1.1. Современное состояние науки</p> <p>1.2. Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы</p> <p>1.3. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок</p> <p>1.4. Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ</p> <p>Раздел 2. Применение статистических методов анализа в научных 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.15 Философия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	приобретение теоретических знаний и практических навыков по «Философии».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции <p>основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции <p>применять основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении</p>

	<p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью использовать положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции <p>способностью использовать основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.16 Иностранный язык делового общения

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальной компетенции «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)», теоретических знаний и практических навыков для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности деловой коммуникации в формате корреспонденции на иностранном языке; - нормы и правила построения деловых письменных текстов на иностранном языке <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять деловую коммуникацию в письменной форме на иностранном языке; - использовать иностранный язык в профессиональной деятельности для осуществления деловой переписки и электронных коммуникаций. <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками деловой коммуникации в письменной форме на иностранном языке; - навыками составления и перевода деловой документации на

	иностранном языке.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1 Деловое общение на иностранном языке Тема 1. «Деловая корреспонденция на иностранном языке». Тема 2. «Деловая документация на иностранном языке».
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Контрольная работа Зачет

Б1.О.17 Правоведение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальной компетенции, теоретических знаний и практических навыков у обучающихся об особенностях отраслей российского права в различных сферах деятельности и процессах их реализации.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-2 УК-2</p> <p>Знать (З): - основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений, содержание и основные принципы основ правового положения государства и личности в нем; особенности отраслей российского права; мировоззренческие и методологические основы юридического мышления в правовых отношениях; понятие, основные признаки и систему основ конституционного строя государства.</p> <p>Уметь (У): - использовать основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений; правильно разрешать основные практические ситуации, складывающиеся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ.</p> <p>Владеть (В): - способностью использовать основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений; правильно разрешать основные практические ситуации, складывающиеся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ.</p> <p>ИД-1 УК-10</p> <p>Знать (З): - основы государственной и международной системы противодействия коррупции; особенности организации и функционирования системы органов</p>

	<p>государства и местного самоуправления в России, основы государственной и международной системы противодействия коррупции; социально-правовую сущность и основные признаки коррупции, сущность и структуру антикоррупционной политики; социально-правовую сущность и основные признаки коррупции, сущность и структуру управленческих решений антикоррупционной политики.</p> <p>Уметь (У): - оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы в сфере антикоррупционной политики; анализировать юридические факты в области антикоррупционной политики и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы для противодействия коррупции.</p> <p>Владеть (В): - юридической терминологией в области антикоррупционной политики; навыками: работы с правовыми актами, анализа различных правовых явлений в сфере коррупции, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности для предотвращения коррупции; принятия необходимых мер защиты прав человека и гражданина от коррупционных проявлений.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>Тема 6. Основы земельного права</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.18 Разработка и реализация управленческих решений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	«Разработка и реализация управленческих решений» - формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков математических, статистических и количественных методах разработки, принятия и реализации управленческих решений.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И	УК-2 ИД-1

<p>НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В</p> <p>Знать (З): полный объем требований: - <i>виды</i> современных технологии организации процесса управления, -методы разработки альтернатив, -<i>этапы</i> выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, - <i>порядок</i> формулировать главную цель, определять круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: - <i>использовать</i> современные технологии организации процесса управления, - <i>классифицировать</i> методы разработки альтернатив, - <i>аргументировать</i> выбор варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, -формулировать главную цель, определять круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: -<i>методологией</i> современных технологий организации процесса управления, -<i>методами</i> разработки альтернатив, - <i>технологией</i> выбор варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, - <i>способностью</i> формулировать главную цель, определять круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов.</p> <p>УК-1 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: - <i>виды</i> современных технологии, помогающие находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи -методы и грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки, - <i>порядок</i> и способы отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: - <i>использовать</i> современные технологии находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи - <i>классифицировать</i> методы и грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки - <i>аргументировать порядок</i> отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: -<i>методологией</i> современные технологии находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи -<i>методами</i> и грамотно, логично, аргументировано</p>
--	--

	<p>формировать собственные суждения и оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>технологией</i> выбор варианта формирования собственных суждений и оценки - <i>способностью</i> отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Управленческие проблемы: сущность, виды и процесс анализа.</p> <p>1.1 Понятие и определение управленческой проблемы</p> <p>1.2. Сущность и виды управленческих проблем</p> <p>1.3. Процесс анализа управленческих проблем</p> <p>Раздел 2. Понятие, сущность и свойства управленческих решений</p> <p>2.1. Понятие и определение управленческого решения</p> <p>2.2. Сущность и свойства управленческих решений</p> <p>2.3. Ключевые аспекты процесса принятия управленческих решений</p> <p>2.4. Процедуры и этапы процесса реализации принятия управленческих решений</p> <p>2.5. Методы принятия управленческих решений</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.19 Менеджмент

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков у обучающихся о технологиях менеджмента и тайм-менеджмента, социальном взаимодействии и реализации своей роли в команде в различных сферах деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-3 ИД-1</p> <p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторический аспект, концепции научных школ и подходов в развитии менеджмента; - закономерности, принципы и функции менеджмента; - особенности теорий мотивации, лидерства, власти и основные компоненты процесса мотивации; - типы структур управления, методы и стили руководства; - технологии принятия управленческих решений; - критерии и показатели эффективности менеджмента; <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; - определять актуальные для современного менеджмента положения научных школ и подходов; - формулировать закономерности, принципы и классифицировать функции менеджмента; - распознавать общие и отличительные признаки основных теорий мотивации, методов управления и стилей руководства;

	<ul style="list-style-type: none"> - проектировать структуру управления организацией, оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - методами проектирования структуры управления организацией; - навыками выбора методов управления и управленческих решений с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; - способами определения стилей руководства; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации. <p>УК-6 ИД-1</p> <p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и функции тайм-менеджмента; - методики планирования времени и принятия решений для самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методы обеспечения «ресурсного» состояния; - программное обеспечение тайм-менеджмента; <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для анализа своих ресурсов и определения способов самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методы расстановки приоритетов и определения жизненных целей; - формирование целевых функций и элементов системы тайм-менеджмента организации; <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа своих ресурсов и определения способов самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методиками планирования времени и принятия решений.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Исторические тенденции развития и теоретические основы 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. Закономерности и принципы менеджмента</p> <p>1.4. Цели, функции и организационные отношения в системе менеджмента</p> <p>1.5. Мотивация деятельности в менеджменте</p> <p>Раздел 2. Управление организацией и персоналом</p>

	2.1. Стратегия развития агропромышленного комплекса в условиях конкуренции 2.2. Хозяйственный механизм и методы управления 2.3. Структура управления организацией 2.4. Организация процесса управления и технологии разработки управленческих решений 2.5. Система управления персоналом и планирование деловой карьеры 2.6. Власть, лидерство и стили руководства. Реализация своей роли в команде 2.7. Эффективность менеджмента организации
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Коллоквиум Реферат Тест Зачет

Б1.О.20 Делопроизводство и правовые основы профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и нормативных документов по вопросам сельского хозяйства и практических навыков в осуществлении документооборота в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документацию по вопросам сельского хозяйства; - методы документального оформления решений в организациях; - правила ведения и хранения документов, изготовления бланков; правила и формы деловой переписки. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться документооборотом в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции; - осуществлять документальное оформление решений в организации; - правильно использовать системы и методы делопроизводства на основе современных технологий; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой использования нормативных документов по вопросам сельского хозяйства; - методами документального оформления решений в организации; - методами составления, оформления и хранения служебных документов организации.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основные понятия и роль делопроизводства в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции</p> <p>1.1. Основные понятия и роль делопроизводства в</p>

	<p>организациях.</p> <p>1.2. Регистрация документов</p> <p>Раздел 2. Составление и оформление документов в организации, связанной с производством, переработкой и хранением сельскохозяйственной продукции</p> <p>2.1. Организационно-распорядительная документация.</p> <p>2.2. Документация при внедрении технологических, продуктовых инноваций</p> <p>2.3. Кадровое делопроизводство</p> <p>2.4. Технология хранения документов</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Реферат</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.21 Охрана труда на производстве

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области организации безопасных условий труда на производстве.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - систем управления охраной труда в организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе методику оценки условий труда и травмобезопасности. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения понятийно-терминологического аппарата в

	<p>области охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения законодательных актов и нормативно-технической базой в области охраны труда; - оптимизации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее безопасности; - применения технологий и средств обеспечения безопасности в производственных условиях
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Основные положения законодательства об охране труда на предприятии.</p> <p>Тема 2. Организация работы по охране труда на предприятии.</p> <p>Тема 3. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.</p> <p>Тема 4. Техника безопасности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Собеседование</p> <p>Тест</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.22 Организация производства и планирование на предприятиях АПК

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков организации производства и планирования на предприятиях АПК.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-2 ИД-1</p> <p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> – существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства; <p>правила оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства; <p>оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <p>методами поиска необходимых нормативных документов.</p> <p>ОПК-6 ИД-1</p> <p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> – закономерности и принципы организации производства; – методики формирования и организации использования земли, средств производства и трудовых ресурсов; – способы формирования организационно-экономического механизма; <p>теоретические основы планирования на предприятиях АПК.</p> <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовать процесс производства, переработки и

	<p>хранения на основе передовых технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формировать организационно-экономический механизм; – определять экономическую эффективность применения технологических приемов на предприятиях; <p>разрабатывать перспективные, годовые и оперативные планы работы структурных подразделений предприятий агропромышленного комплекса.</p> <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыком рационального построения и эффективного ведения производства; – навыками формирования организационно-экономического механизма; – методами расчета и анализа технических и экономических показателей; <p>навыками разработки плановых показателей предприятий АПК.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Закономерности и принципы организации производства.</p> <p>2. Организационно-экономическое обоснование специализации и рационального размера предприятия</p> <p>3. Организация использования активных средств производства</p> <p>4. Организация использования трудовых ресурсов</p> <p>5. Организация материально-технического обеспечения предприятия</p> <p>6. Организация переработки и реализации продукции</p> <p>7. Методы, система показателей и расчётов в планировании на предприятиях АПК</p> <p>8. Система внутрихозяйственного планирования и порядок разработки планов</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.23 Физическая культура и спорт

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа</p>

	<p>жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<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 активности и суточных энерготрат.</p> <p>3.2. Методы оценки уровня здоровья. Методы регулирования</p>

	<p>психо-эмоционального состояния.</p> <p>3.3. Методика самооценки уровня и динамики ОФП. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки и 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.24 Производство продукции растениеводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по морфологическим и биологическим основам полевых культур, технологиям производства продукции растениеводства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-1 ИД-1</p> <p>Знать (З): особенности составления севооборотов; классификацию способов обработки почвы с учетом почвенного плодородия</p> <p>Уметь (У): разрабатывать и внедрять схемы севооборотов; разрабатывать и применять схемы обработки почв с учетом почвенного плодородия</p> <p>Владеть (В): способностью разрабатывать схемы севооборотов и обработки почвы с учетом почвенного плодородия</p> <p>ПК-2 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные виды и сорта растений с учетом их особенностей для различных агроэкологических условий и технологий; наиболее распространенные в регионах сельскохозяйственные культуры; физиологическое состояние, адаптационный потенциал улучшения роста, развития и качества продукции;</p> <p>Уметь (У): распознавать и осуществлять подбор видов и сортов растений для различных агроэкологических условий и технологий; распознавать по морфологическим признакам наиболее распространенные в регионах сельскохозяйственные культуры, оценивать их физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы улучшения роста, развития и качества продукции;</p> <p>Владеть (В): способностью распознавать виды и сорта растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве; способностью распознавать наиболее распространенные в регионах сельскохозяйственные культуры; физиологическое</p>

	<p>состояние, адаптационный потенциал улучшения роста, развития и качества продукции;</p> <p>ПК-3 ИД-2</p> <p>Знать (З): основные методы по разработке экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений от вредных организмов</p> <p>Уметь (У): разрабатывать и внедрять экологически обоснованные интегрированные системы защиты растений от вредных организмов</p> <p>Владеть (В): способностью принимать участие в разработке экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений от вредных организмов</p> <p>ПК-4 ИД-1</p> <p>Знать (З): принципы технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; основные элементы технологии посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними; технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур; технологические схемы возделывания распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности;</p> <p>Уметь (У): разрабатывать и применять технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; обосновать технологии посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними; составлять технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур; разрабатывать технологические схемы возделывания распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности;</p> <p>Владеть (В): способностью к реализации технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; способностью обосновать технологии посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними; техникой составления технологических схем возделывания сельскохозяйственных культур; способностью разрабатывать технологические схемы возделывания распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности;</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Хлеба I и II группы</p> <p>1.1. Состояние и перспективы развития растениеводства в России и Смоленской области.</p> <p>1.2. Морфобиологические особенности хлебов I группы.</p> <p>1.3. Технология возделывания яровых и озимых зерновых культур</p> <p>1.4. Крупяные культуры (хлеба II группы).</p> <p>1.5. Технология возделывания хлебов II группы</p> <p>1.6. Кукуруза.</p> <p>Раздел 2. Зернобобовые</p>

	<p>2.1. Роль зернобобовых культур в увеличении производства растительного белка. Общая характеристика</p> <p>2.2. Технология возделывания чистых и смешанных посевов</p> <p>Раздел 3. Овощеводство и плодоводство</p> <p>3.1. Овощеводство: особенности, состояние, перспективы. Биологические основы овощеводства</p> <p>3.2. Особенности возделывания овощных культур в открытом грунте</p> <p>3.3. Защищённый грунт и его особенности</p> <p>3.4. Плодоводство: особенности, состояние пути развития. Биологические основы плодоводства</p> <p>3.5. Технология производства плодов и ягод</p> <p>Раздел 4. Кормовые и технические культуры</p> <p>4.1 Корнеплод, клубнеплоды и кормовые культуры</p> <p>4.2 Технические культуры</p> <p>4.3 Семеноведение и программирование урожаяв</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Задача</p> <p>Реферат</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет, экзамен</p>

Б1.О.25 Производство продукции животноводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области производства продукции животноводства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: технологии производства продукции животноводства</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: реализовывать технологии производства продукции животноводства</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью реализовывать технологии производства продукции животноводства</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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	Тест Выполнение курсовой работы Экзамен
---	---

Б1.О.26 Основы генетики сельскохозяйственных животных

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих распознавать основные 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, использовать основные закономерности наследования признаков у животных, которые производят продукцию, как сырье для переработки на предприятиях</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-1 ИД-1 Знать (З): полный объем требований: основные положения, законы и методы естественных наук и математики Уметь (У): основные умения при решении задач: определять основные положения, законы и методы естественных наук и математики Владеть (В): основные навыки в решении задач: системой основных положений, законов и методов естественных наук и математики</p> <p>ОПК-1 ИД-2 Знать (З): полный объем требований: основные положения, законы и методы естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач Уметь (У): основные умения при решении задач: применять основные положения, законы и методы естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач Владеть (В): основные навыки в решении задач: основными положениями, законами и методами естественных наук и математики с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Генетика как наука о наследственности и изменчивости. Биометрические методы анализа качественных и количественных признаков. Закономерности наследования признаков при половом размножении. Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис в животноводстве</p> <p>1.1. Генетика как наука о наследственности и 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</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.27 Генетика и селекция сельскохозяйственных растений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной компетенции, теоретических знаний и практических навыков по основным закономерностям наследственности, изменчивости растений и их реализации на практике, а также в области создания новых сортов сельскохозяйственных растений.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-1 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные положения, законы и методы генетики, селекции сельскохозяйственных растений</p> <p>Уметь (У): применять основные положения, законы и методы генетики в селекции сельскохозяйственных растений</p> <p>Владеть (В): способностью применять основные положения, законы и методы генетики в селекции сельскохозяйственных растений</p> <p>ИД-2</p> <p>Знать (З): основные положения, законы и методы генетики с использованием информационно-коммуникационных технологий для решения задач в области селекции сельскохозяйственных растений</p> <p>Уметь (У): применять основные положения, законы и методы генетики с использованием информационно-коммуникационных технологий для решения задач в области селекции сельскохозяйственных растений</p> <p>Владеть (В): способностью применять основные положения, законы и методы генетики с использованием информационно-коммуникационных технологий для</p>

	решения задач в области селекции сельскохозяйственных растений
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Генетика растений 1.1 Предмет генетики и её место в системе биологических наук. Цитологические основы наследственности 1.2 Закономерности наследования признаков при внутривидовой и отдалённой гибридизации 1.3 Хромосомная теория наследственности. Молекулярные основы наследственности 1.4 Изменчивость организмов. Гетероплоидия. Инбридинг и гетерозис 1.5 Генетика популяций 1.6 Генетическая инженерия растений Раздел 2 Селекция растений 2.1 Селекция как наука о создании новых сортов сельскохозяйственных культур 2.2 Основные направления селекционной работы 2.3 Учение о сорте и исходном материале 2.4 Гибридизация как основной метод селекции 2.5 Использование в селекции полиплоидии, искусственного мутагенеза, гетерозиса 2.6 Искусственный отбор
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Реферат Экзамен

Б1.О.28 Земледелие с основами почвоведения

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование знаний и умений по научным и технологическим основам современного земледелия.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: схемы севооборотов, схемы обработки почв с учетом почвенного плодородия; Уметь: разрабатывает схемы севооборотов, схемы обработки почв с учетом почвенного плодородия; Владеть: способностью разрабатывает схемы севооборотов, схемы обработки почв с учетом почвенного плодородия.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основы почвоведения 1.1. Основы почвоведения 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	Тест Коллоквиум Экзамен

Б1.О.29 Агрометеорология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной компетенции, теоретических знаний и практических навыков у студентов
-----------------------------	--

	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
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: по определению факторов улучшения роста и развития культурных растений; использования агрометеорологической информации при производстве растениеводческой продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: по определению факторов улучшения роста и развития культурных растений; использования агрометеорологической информации при производстве растениеводческой продукции</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: по определению факторов улучшения роста и развития культурных растений; использования агрометеорологической информации при производстве растениеводческой продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Реферат Зачет

Б1.О.30 Технологические основы применения удобрений

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Формирование профессиональной компетенции (ПК-3), 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 (З): полный объем требований: принципы разработки системы удобрения сельскохозяйственных культур в севообороте, технологии внесения удобрений.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: 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;</p>

	<p>определить технологию внесения удобрений.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: 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>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>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Расчетно-графическая работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.31 Кормопроизводство

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций студентов, позволяющих создать у них комплекс знаний и умений по эффективному использованию технологий заготовки грубых, сочных и искусственно высушенных кормов, особенности семеноводства многолетних трав, теоретических знаний и практических навыков распознавать сорта растений, учитывать их особенности для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-2 ИД-1</p> <p>Знать: сорта растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Уметь: распознавать сорта растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Владеть: способностью распознавать сорта растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>ПК-4 ИД-1</p> <p>Знать: технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства;</p> <p>Уметь: реализовать технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства;</p> <p>Владеть: способностью реализовать технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Тест</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.32 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование теоретических знаний и практических навыков по санитарно-профилактическим работам по предупреждению опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и биотехнике размножения животных в целях реализации технологии производства продукции животноводства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-профилактические работы по предупреждению опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и биотехнику размножения животных в целях реализации технологии производства продукции животноводства <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать санитарно-профилактические работы по предупреждению опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и биотехнику размножения животных в целях реализации технологии производства продукции животноводства <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовывать санитарно-профилактические работы по предупреждению опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и биотехнику размножения животных в целях реализации технологии производства продукции животноводства
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы ветеринарии</p> <p>1.1 Основы патологической физиологии</p> <p>1.2 Клиническая диагностика, Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия</p> <p>1.3 Инфекционные болезни животных</p> <p>1.4 Инвазионные болезни животных</p> <p>Раздел 2. Биотехника размножения животных</p> <p>1.1 Основы репродуктивной физиологии</p>

	сельскохозяйственных животных 1.2. Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных 1.3 Патология беременности, родов и послеродового периода
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Реферат Зачет

Б1.О.33 Сельскохозяйственная радиология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной компетенции (ОПК-4), теоретических знаний и практических навыков решения задач, связанных с проблемой загрязнения сельскохозяйственной продукции в условиях радиоактивного загрязнения почв.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: Современные технологии ведения хозяйства и переработки продукции в условиях радиоактивного загрязнения территории. Уметь (У): основные умения при решении задач: обосновывать и реализовать технологии ведения хозяйства и переработки продукции в условиях радиоактивного загрязнения территории. Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными технологиями ведения хозяйства и переработки продукции в условиях радиоактивного загрязнения территории.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Ядерно-физические основы сельскохозяйственной радиологии 1.1 Физические основы радиологии. Радиоактивный распад, типы ионизирующих излучений 1.2 Взаимодействие ионизирующих излучений с веществом. Дозиметрия ионизирующего излучения. Раздел 2. Биологическое действие ионизирующей радиации. Противолучевая биологическая защита и радиосенсибилизация 2.1. Радиочувствительность организмов. Радиопротекторы и радиосенсибилизаторы 2.2 Предотвращение поступления радионуклидов в продукцию сельского хозяйства Раздел 3. Радиационные аварии и агропромышленное производство 3.1 Основные принципы ведения сельского хозяйства на загрязненной радионуклидами территории 3.2 Радиобиологические технологии и метод меченых атомов в исследованиях с животными и растениями
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Реферат Зачет

Б1.О.34 Механизация и автоматизация производства

сельскохозяйственной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по комплектованию и высокоэффективному использованию средств механизации и автоматизации при производстве продукции растениеводства и животноводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: современные технологии, принцип действия и критерии выбора сельскохозяйственной техники и технологического оборудования используемого в профессиональной деятельности при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: выполнять необходимые расчеты по подбору современных технологий и определению основных эксплуатационных показателей работы оборудования в профессиональной деятельности по механизации и автоматизации производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: практическими навыками по выбору современных технологий механизации и автоматизации производства сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства в будущей профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Механизация и автоматизация производства продукции растениеводства</p> <p>1.1. Тракторы и автомобили</p> <p>1.2. Механизация основных видов сельскохозяйственных работ</p> <p>1.3. Оценка качества механизированных работ в растениеводстве</p> <p>Раздел 2. Механизация и автоматизация производства продукции животноводства</p> <p>2.1. Использование электроэнергии при производстве продукции животноводства</p> <p>2.2. Комплексная механизация основных производственных процессов в животноводстве</p> <p>2.3. Система автоматического управления и регулирования технологическими процессами в животноводстве</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет

Б1.О.35 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных компетенций, усвоение необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля показателей безопасности сырья и готовой сельскохозяйственной продукции в области технологии производства и переработки
--------------------------	---

	сельскохозяйственной продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: современные технологии обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, основные группы загрязнителей, пути их миграции, трансформации и накопления в пищевом сырье растительного и животного происхождения; пути влияния загрязнений различной природы на отдельные организмы и биоценозы; физиологические основы здоровья человека, факторы экологического риска, возможности экологической адаптации</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать и обосновывать современные технологии обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, применять методы обнаружения и количественной оценки основных загрязнителей в пищевом сырье растительного и животного происхождения; использовать в профессиональной деятельности методы экотоксикологического нормирования</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками использования и обоснования современных технологий обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, применения методов обнаружения и количественной оценки основных загрязнителей в пищевом сырье растительного и животного происхождения</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Понятие качества и безопасности пищевого сырья растительного и животного происхождения. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов</p> <p>Тема 2. Пищевая безопасность и критерии ее оценки. Виды контроля безопасности сырья и продукции</p> <p>Тема 3. Классификация методов исследования пищевого сырья растительного и животного происхождения</p> <p>Тема 4. Фальсификация пищевого сырья растительного и животного происхождения</p> <p>Тема 5. Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья</p> <p>Тема 6. Контроль безопасности генетически модифицированных организмов, пищевых добавок и БАД</p> <p>Тема 7. Оценка безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Реферат</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.36 Технология хранения и переработки продукции растениеводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке продукции растениеводства, выбору существующих технологий
--------------------------	---

	переработки сельскохозяйственной продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1ОПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований: основы проведения исследований, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: выбирать наиболее рациональные методы и способы проведения исследований, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: готовностью проведения исследований, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства</p> <p>ИД-1ПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований: 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.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: 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.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>

	Тема 3.4. Технология квашеной продукции. Понятие о технологии сахара-песка
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Коллоквиум Тест Курсовая работа Экзамен

Б1.О.37 Технология хранения и переработки продукции животноводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, 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>ПК- 7 ИД -1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: технологии хранения и переработки продукции из животного сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии в переработке сырья животного происхождения, 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 (В): основные навыки в решении задач: технологиями хранения, переработки продукции из животного сырья, производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>ОПК-5 ИД-1</p> <p>Знать (З): методы проведения исследований в процессе производства пищевой продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Уметь (У): применять в ходе реализации технологического процесса производства продукции, базовых знаний для оценки производственных процессов и их последующей корректировки</p> <p>Владеть (В): методами оценки оптимальности проведения технологических операций основываясь на результатах проведенных исследований и их анализа.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	Раздел 1. Технологии первичной переработки и хранения продукции животноводства

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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 кожевенного 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 ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Курсовая работа</p> <p>Зачет, экзамен</p>

Б1.О.38 Оборудование перерабатывающих производств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	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.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: технологического оборудования и аппаратов, режимов их использования при переработке сельскохозяйственной продукции, основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять подбор оборудования в зависимости поставленной задачи от минимальных затрат до максимально возможного результата в заданных условиях</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: применения методов оценки технического состояния технологического оборудования; методов контроля технологических режимов работы оборудования отрасли; контролем эффективности работы оборудования; методами безопасной эксплуатации оборудования</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Оборудование для переработки продукции животноводства</p> <p>1.1. Оборудование для обработки молока и молочных продуктов</p> <p>1.2. Оборудование для производства молочных продуктов,</p> <p>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</p> <p>Доклад с презентацией</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.39 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, 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.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований: требования нормативной и законодательной базы к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки и их значения в реализации современных технологий и обосновании их применения в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствие сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками работы с нормативной документацией перерабатывающих производств с целью повышения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции при реализации современных технологий и обосновании их применения в профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Реферат Экзамен

Б1.О.40 Основы финансовой грамотности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по актуальным вопросам управления личными финансами в современных условиях развития экономики России.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-9 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные финансовые инструменты управления личными финансами (личным бюджетом); – способы определения доходности финансовых инструментов, надежности, ликвидности, влияние на доходы и расходы индивида; <p>источники информации об инструментах управления личными финансами, правах и обязанностях потребителя финансовых услуг.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться основными расчётными инструментами (наличные, безналичные, электронные денежные средства), предотвращать возможное мошенничество; выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом); – способностью выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности; способностью достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом. <p>УК-9 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды личных доходов, механизмы их получения и увеличения; – основные виды расходов, механизмы их снижения, способы формирования сбережений;

	<p>принципы и технологии ведения личного бюджета.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла индивида; – вести личный бюджет, используя существующие программные продукты; <p>применять методы финансового планирования для достижения поставленных целей и контроля финансовых рисков.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами; <p>навыками снижения индивидуальных рисков, применяя методы финансового планирования для достижения поставленных целей и контроля финансовых рисков.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Сущность финансовой грамотности. Личное финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи</p> <p>2. Современные банковские продукты и услуги</p> <p>3. Страхование как способ сокращения финансовых потерь</p> <p>4. Инвестиции как инструмент увеличения семейных доходов</p> <p>5. Возможности пенсионного накопления</p> <p>6. Налогообложение физических лиц</p> <p>7. Методы защиты населения от мошеннических действий на финансовом рынке</p> <p>8. Бизнес, тенденции его развития и риски</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Тест</p> <p>Зачет</p>

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Б1.В.01.ДВ.01.01 Игровые командные виды спорта

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-</p>

	<p>личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Спортивная специализация волейбол</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 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>Спортивная специализация настольный теннис</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</p>

	<p>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>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.01.ДВ.01.02 Аэробная гимнастика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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.</p> <p>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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.01.ДВ.01.03 Легкая атлетика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2</p>

	<p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
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 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>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.01.ДВ.01.04 По общефизической подготовке для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>УК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p>

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
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 практических занятиях физической культурой. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях физическими упражнениями. Обучение технике: общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.3. Обучение совершенствование технике: общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.4. Совершенствование техники: гимнастических упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом и темпом, в том числе с использованием гимнастических палок, гантелей и т.д.</p> <p>2.5. Корригирующая 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, координация.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке, выполнение доступных контрольных нормативов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.02 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

ЦЕЛИ	ИЗУЧЕНИЯ	формирование профессиональных компетенций у будущих
------	----------	---

ДИСЦИПЛИНЫ	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>Знать (З): полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья. <p>полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья; - применить современные требования санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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. Дезинфицирующие и моющие средства</p> <p>1.4. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Санитарная обработка помещений и оборудования пищевых производств</p> <p>1.5. Санитарные требования к технологии производства пищевой продукции.</p> <p>1.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых производств</p> <p>1.7. Инфекционные болезни. Пищевые отравления</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Доклад</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.03 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, 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</p>
--------------------------	---

	основ генной инженерии, создания генно-модифицированных организмов как источников сельскохозяйственной продукции для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК – 5 ИД-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: применения современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения</p> <p>ПК-7 ИД-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: применения современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Ферментная и микробная биотехнология</p> <p>1.1. Биотехнология как научная дисциплина и область 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	Тест Реферат Экзамен

Б1.В.04 Хранение и переработка продукции льноводства

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование компетенции (ПК-5) теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработки
--------------------------	---

	продукции льноводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в технологии хранения и переработки продукции льноводства. - основные понятия в подборке технологического оборудования для переработки продукции льноводства в соответствии с поставленной технологической задачей. <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять технологии хранения и переработки продукции льноводства. - применять технологическое оборудование для переработки продукции льноводства в соответствии с поставленной технологической задачей. <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью в реализации технологии хранения и переработки продукции льноводства. - способностью компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки продукции льноводства в соответствии с поставленной технологической задачей.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Современное состояние отрасли. Морфологические и биологические особенности льна.</p> <p>Тема 2. Первичная переработка льнопродукции и её хранение.</p> <p>Тема 3. Переработка льняного волокна.</p> <p>Тема 4. Переработка короткого льноволокна.</p> <p>Тема 5. Использование отходов переработки льна.</p> <p>Тема 6. Использование и переработка льняных семян.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.05 Товароведение продуктов растительного и животного происхождения

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по оценке качества, рациональному хранению и использованию продуктов растительного и животного происхождения.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья;</p> <p>нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья;</p> <p>определять соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <p>-определения соответствия продукции требованиям</p>

	<p>нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья;</p> <p>-определения соответствия требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Товароведение продуктов растительного происхождения</p> <p>1.1 Номенклатура и потребительские свойства товаров растительного и животного 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 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 Молоко и молочные продукты</p> <p>Тема 2.2 Пищевые жиры</p> <p>Тема 2.3 Мясо и мясные товары</p> <p>Тема 2.4 Яйца и яичные продукты</p> <p>Тема 2.5 Рыба и рыбные товары</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Групповая дискуссия</p> <p>Тест</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.06 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков</p> <p>формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК – 5 ИД-3</p> <p>Знать (З): полный объем требований: методы определения физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: проводить физико-химические исследования сырья и готовой продукции на всех стадиях производства</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками организации и проведения технохимического контроля сырья растительного происхождения и готовой продукции из него</p> <p>ПК-5 ИД-4</p> <p>Знать (З): полный объем требований: требования нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствия продукции требованиям нормативной</p>

	<p>документации на продукцию из растениеводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами определения соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья</p> <p>ПК-7 ИД-3</p> <p>Знать (З): полный объем требований: методы определения физико-химических показателей сырья животного происхождения и готовой продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: проводить физико-химические исследования сырья и готовой продукции на всех стадиях производства</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками организации и проведения технохимического контроля сырья животного происхождения и готовой продукции из него</p> <p>ПК-7 ИД-4</p> <p>Знать (З): полный объем требований: требования нормативной документации на продукцию из сырья животного происхождения</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из сырья животного происхождения</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами определения соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из сырья животного происхождения</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Р1. Технохимический контроль сырья животного происхождения и продуктов его переработки</p> <p>1.1. Технохимический контроль молока и молочных продуктов</p> <p>1.2. Технохимический контроль мяса, мясопродуктов</p> <p>1.3. Технохимический контроль яиц и яйцепродуктов</p> <p>Р2. Технохимический контроль сырья растительного происхождения и продуктов его переработки</p> <p>2.1. Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки</p> <p>2.2. Технохимический контроль переработки плодов и овощей</p> <p>2.3. Технохимический контроль картофеля-крахмального производства</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Реферат</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.07 Производство продуктов детского и диетического питания из растительного и животного сырья

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по технологии производства продуктов детского и диетического питания из растительного и животного сырья.</p>
-----------------------------	---

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать (З): полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> – режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов детского и диетического питания – режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов детского и диетического питания <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> – обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов детского и диетического питания – обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов детского и диетического питания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> –оценки качества сырья и готовой продукции; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов детского и диетического питания из растительного сырья –оценки качества сырья и готовой продукции; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов детского и диетического питания из сырья животного происхождения
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основы рационального питания. Качество пищевых продуктов</p> <p>1.1. Физиолого-биохимические основы здорового питания</p> <p>1.2Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты</p> <p>1.3Качество 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>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ</p>	<p>Тест Доклад Экзамен</p>

АТТЕСТАЦИИ	
------------	--

Б1.В.08 Микробиология переработки и хранения сельскохозяйственного сырья

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков подготовка студентов к эффективному использованию микробиологических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-5 ИД-7 Знать (З): полный объем требований: современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения Знать (З): полный объем требований: современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения</p> <p>ПК-7 ИД-7 Знать (З): полный объем требований: современные методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения Уметь (У): основные умения при решении задач: применения современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов 1.1. Микробиология как наука. Ультраструктура бактериальной клетки 1.2. Процессы метаболизма у микроорганизмов 1.3. Основы культивирования микроорганизмов Раздел 2. Основные микробиологические процессы в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции 2.1. Превращение микроорганизмами соединений углерода 2.2. Превращение микроорганизмами соединений азота Раздел 3. Микробиология хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства 3.1 Микробиологические основы приготовления кормов 3.2 Микробиологические основы хранения и переработки продукции растениеводства</p>

	3.3 Микробиология продуктов животноводства 3.4 Микробиологические производства биопрепаратов сельскохозяйственного и пищевого назначения и биоконверсия отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Экзамен

Б1.В.09 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, овладение теоретическими и практическими навыками в области современного состояния и тенденций развития сооружений для хранения продукции растениеводства и животноводства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения и переработки продукции растениеводства; - назначение, области применения, классификацию, устройство, принцип действия и обслуживания технологического оборудования для хранения и переработки растениеводческого сырья; - способы создания и поддержания оптимальных режимов хранения растениеводческого сырья. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять способы реализации технологий хранения и переработки растениеводческого сырья и продуктов переработки; - рационально выбирать конструкции сооружений и оборудования с учетом технологических требований хранения растениеводческого сырья; - организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования для хранения и переработки растениеводческого сырья. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами реализации технологии хранения растениеводческого сырья и продуктов переработки; - практическими навыками выбора типа хранилищ, участка под его строительство и необходимого технологического оборудования для хранения растениеводческого сырья. <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения и переработки продукции животноводства; - назначение, области применения, классификацию, устройство, принцип действия и обслуживания технологического оборудования для хранения и переработки животноводческого сырья; - способы создания и поддержания оптимальных режимов хранения животноводческого сырья.

	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять способы реализации технологий хранения и переработки животноводческого сырья и продуктов переработки; - рационально выбирать конструкции сооружений и оборудования с учетом технологических требований хранения животноводческого сырья; - организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования для хранения и переработки животноводческого сырья. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами реализации технологии хранения животноводческого сырья и продуктов переработки; - практическими навыками выбора типа хранилищ, участка под его строительство и необходимого технологического оборудования для хранения животноводческого сырья.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства</p> <p>1.1. Склады для хранения зерна и продуктов его переработки</p> <p>1.2. Элеваторы</p> <p>1.3. Специфика хранения плодов и овощей</p> <p>Раздел 2. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p>2.1. Особенности хранения мяса и мясопродуктов</p> <p>2.2 Хранилища для длительного хранения мясопродуктов</p> <p>2.3 Особенности хранения и транспортировки молока и молочной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Собеседование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Экзамен</p>

ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ

Б1.В.ДВ.01.01 Производство безалкогольных напитков

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области производства безалкогольных напитков, а также оценки качества сырья и готовой продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства. - основных процессов, протекающих при производстве безалкогольных напитков. - к существующим в отечественной и мировой практике технологии и специальные технологические приемы получения различных типов безалкогольных напитков. - влияния основных параметров технологических процессов на эффективность производства безалкогольных напитков. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

	<ul style="list-style-type: none"> - вести технологический процесс с целью получения различных типов безалкогольных напитков. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства. - применения правил производства различных типов безалкогольных напитков. - применения иных способов получения различных типов безалкогольных напитков.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>Контрольная работа</p> <p>Собеседование</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.01.02 Виноделие

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области виноделия.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства, хранения и переработки 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; - принципы подбора сортов винограда и различных плодов, для последующего получения вин различных типов; - влияние основных параметров технологических процессов на эффективность производства вин различного типа вин и крепких напитков. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - организовывать и проводить исследования и эксперименты в области совершенствования технологии напитков из винограда и плодов; - вести технологический процесс с целью получения различного типа вин и крепких напитков. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства; - правилами производства различных типов вин и крепких напитков из винограда и плодов; - иными способами получения различных вин и крепких напитков из винограда и плодов.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин Тема 2. Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром Тема 3. Технология специальных (ликерных) вин Тема 4. Технология ароматизированных вин Тема 5. Технология вин, насыщенных диоксидом углерода Тема 6. Технология плодовых вин Тема 7. Технология коньяка
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Собеседование Контрольная работа Зачет

Б1.В.ДВ.02.01 Технология и оборудование для производства колбасных изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, 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.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7 ИД-5 Знать (З): полный объем требований: режимы операций в схеме технологического процесса по производству колбасных изделий, порядок их проведения Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии в переработке мяса, составлять технологические схемы производства колбасных изделий; проводить сырьевые расчеты производства, составлять рецептуру Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологиями производства колбасных изделий ПК-7 ИД-2 Знать (З): полный объем требований: требования, предъявляемые к компоновке и подбору технологического оборудования в соответствии с поставленной задачей Уметь (У): основные умения при решении задач: компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства колбасных изделий
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основы технологии производства колбасных изделий 1.1. Общие сведения о производстве колбас 1.2. Классификация технологических процессов и их характеристика 1.3. Характеристика различных видов колбас Раздел 2. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий

	2.1. Оборудование для измельчения фарша 2.2. Оборудование для составления фарша и наполнения оболочек 2.3. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий холодильное оборудование.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Ситуационные задачи Контрольная работа Устный опрос Зачет

Б1.В.ДВ.02.02 Технология и оборудование для производства мясных полуфабрикатов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	получение знаний и основных практических навыков по технологии производства мясных полуфабрикатов, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства мясных полуфабрикатов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 ИД-5 Знать (З): полный объем требований: режимы операций в схеме технологического процесса по производству колбасных изделий, порядок их проведения Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии в переработке мяса, составлять технологические схемы производства колбасных изделий; проводить сырьевые расчеты производства, составлять рецептуру Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологиями производства колбасных изделий</p> <p>ПК-7 ИД-2 Знать (З): полный объем требований: требования, предъявляемые к компоновке и подбору технологического оборудования в соответствии с поставленной задачей Уметь (У): основные умения при решении задач: компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства колбасных изделий</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы технологии производства мясных полуфабрикатов 1.1. Классификация мясных полуфабрикатов 1.2. Технологии производства мясных полуфабрикатов 1.3. Оценка качества мясных полуфабрикатов</p> <p>Раздел 2. Технологическое оборудование для производства мясных полуфабрикатов 2.1. Оборудование и инвентарь для производства мясных полуфабрикатов 2.2. Технологические линии по производству мясных и мясорастительных полуфабрикатов 2.3. Принципы подбора оборудования для цехов по производству мясных полуфабрикатов</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Ситуационные задачи Контрольная работа Реферат Зачет
---	---

Б1.В.ДВ.03.01 Переработка мяса в условиях фермерских хозяйств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции. Подготовка студентов к эффективному использованию полученных знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: технологии хранения, переработки продукции из мяса</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: технологии производства мясной продукции в условиях фермерских хозяйств</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологиями производства мясной продукции в условиях фермерских хозяйств</p> <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: требования, предъявляемые к компоновке и подбору технологического оборудования в соответствии с поставленной задачей</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции из мяса в условиях фермерских хозяйств</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции из мяса в условиях фермерских хозяйств</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ	Ситуационные задачи Зачет

АТТЕСТАЦИИ	
------------	--

Б1.В.ДВ.03.02 Переработка молока в условиях фермерских хозяйств

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, 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>ПК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: технологии хранения, переработки продукции из молока</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: технологии производства молочной продукции в условиях фермерских хозяйств</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологиями производства молочной продукции в условиях фермерских хозяйств</p> <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: требования, предъявляемые к компоновке и подбору технологического оборудования в соответствии с поставленной задачей</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции из молока в условиях фермерских хозяйств</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками компоновать и подбирать технологическое оборудование для производства продукции из молока в условиях фермерских хозяйств</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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	Ситуационные задачи Зачет
---	------------------------------

Б1.В.ДВ.04.01 Технология и оборудование по производству сыров

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по технологии производства сыров, по теоретическому и практическому устройству оборудования, организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства сыров.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: современные технологии переработки молока и производства сыров</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: производить высококачественные сыры с применением современных технологий</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора сырья, технологических процессов и оборудования для обеспечения производства качественных сыров, методами расчета сырьевых балансов</p> <p>ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: особенности оборудования, применяемого при производстве продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: подобрать линейку оборудования обеспечивающую механизацию технологических процессов переработки сырья и производства готового продукта</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора операций, обеспечивающих производство качественной продукции на оборудовании</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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	Тест Доклад с презентацией Зачет

Б1.В.ДВ.04.02 Технология и оборудование по производству молочных консервов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, получение теоретических 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.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: современные технологии переработки молока и производства молочных консервов</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: производить высококачественные молочные консервы с применением современных технологий</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора сырья, технологических процессов и оборудования для обеспечения производства качественных молочных консервов, методами расчета сырьевых балансов</p> <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: особенности оборудования, применяемого при производстве продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: подобрать линейку оборудования обеспечивающую механизацию технологических процессов переработки сырья и производства готового продукта</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора операций, обеспечивающих производство качественной продукции на оборудовании</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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 молочных 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Доклад с презентацией</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.05.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, Теоретических знаний и практических навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе молока в целях реализации качественной и безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>ИД-4 ПК-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: соответствия требованиям нормативной документации продукции из</p>

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>животноводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыком определения соответствия требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p> <p>ИД-6 ПК-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: соответствия производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыком определения соответствия производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</p> <p>1.1 Химический состав, физико-химические бактерицидные и бактериостатические свойства молока и факторы их обуславливающие</p> <p>1.2 Санитарно-гигиенические требования к получению доброкачественного молока</p> <p>1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молокоперерабатывающих предприятиях</p> <p>1.4 Основы технологии переработки молока и санитарно-гигиенические требования к ним</p> <p>1.5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы контроля и показатели качества молочных продуктов. Показатели качества. Санитарная оценка</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Реферат</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование у студентов профессиональных 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>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>ИД-4 ПК-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: особенности нормативной документации продукции из</p>

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>животноводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять соответствие требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыком определения требованиям нормативной документации продукции из животноводческого сырья</p> <p>ИД-6 ПК-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований: необходимые соответствия производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: определять необходимые соответствия производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыком определения необходимых соответствий производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</p> <p>1.1 Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Транспортирование животных на боенские предприятия.</p> <p>1.2 Предприятия по переработке животных на мясо. Предубойный режим содержания животных, методика ветеринарного осмотра продуктов животных.</p> <p>1.3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении.</p> <p>1.4 Определение видовой принадлежности мяса животных.</p> <p>1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, незаразных инвазионных заболеваниях.</p> <p>1.6 Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, кишечного сырья, крови.</p> <p>1.7 Методики и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.04.02 Технология и оборудование по производству молочных консервов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, получение теоретических знаний и основных практических навыков по технологии производства молочных консервов, по теоретическому и практическому устройству оборудования,</p>
-----------------------------	--

	организации рабочих процессов и эксплуатации технологического оборудования для производства молочных консервов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: современные технологии переработки молока и производства молочных консервов</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: производить высококачественные молочные консервы с применением современных технологий</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора сырья, технологических процессов и оборудования для обеспечения производства качественных молочных консервов, методами расчета сырьевых балансов</p> <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: особенности оборудования, применяемого при производстве продукции</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: подобрать линейку оборудования обеспечивающую механизацию технологических процессов переработки сырья и производства готового продукта</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методами подбора операций, обеспечивающих производство качественной продукции на оборудовании</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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 молочных консервов</p> <p>2.1. Оборудование для производства стуженных и концентрированных консервов</p> <p>2.2. Оборудование для производства сухих консервов</p> <p>2.3. Оборудование упаковки, хранения, очистки воздуха</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Доклад с презентацией</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.06.01 Производство крупяных и макаронных изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ 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
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы, современные методы оценки качества, современные технологии переработки продукции

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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 в области макаронного и крупяного производства</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: - реализовывать технологии производства крупяной и макаронной продукции; проводить анализы муки, поваренной соли и воды на пригодность их для производства макаронной продукции, определять качество круп и макаронной продукции</p> <p>- применять методы анализа и планирования технологических процессов в области макаронного и крупяного производства для обоснования режимов операций в схеме технологического процесса</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <p>- готовностью реализовывать технологию переработки зерна в макаронные и крупяные изделия, оценивать качество крупяного и макаронного сырья и готовой продукции</p> <p>навыками, позволяющими применять методы анализа и планирования технологических процессов в производстве крупяной и макаронной продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Технология производства крупяных изделий</p> <p>1.1 Построение процесса подготовки зерна к переработке в крупу</p> <p>1.2 Построение процесса переработки зерна в крупу</p> <p>1.3 Контроль и управление технологическим процессом на крупяном предприятии</p> <p>Раздел 2. Технологический производства макаронных изделий</p> <p>2.1 Сырье макаронного производства, его приемка, хранение и подготовка к производству</p> <p>2.2 Технология производства макаронных изделий</p> <p>2.3 Нормирование и учет сырья в макаронном производстве</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Реферат</p> <p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.06.02 Производство хлебобулочной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков к использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов технологии производства хлебобулочной продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>ПК-5 ИД-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: принципы, современные методы оценки качества, современные технологии переработки</p>

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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>Уметь (У): основные умения при решении задач: реализовывать технологии производства хлебобулочной продукции; проводить анализы муки, дрожжей, поваренной соли и воды на пригодность их для хлебопечения, определять качество хлебобулочной продукции</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: готовностью реализовывать технологию переработки зерна в печёный хлеб, оценивать качество хлебопекарного сырья и хлеба</p> <p>ПК-5 ИД-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований: методы анализа и планирования технологических процессов в области хлебопечения</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: применять методы анализа и планирования технологических процессов в области хлебопечения для обоснования режимов операций в схеме технологического процесса</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками, позволяющими применять методы анализа и планирования технологических процессов в производстве хлебобулочной продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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 теххимический 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. Теххимический контроль и учет при производстве хлебобулочной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.07.01 Комплектование и расстановка оборудования в цехах по производству пищевой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области компоновки оборудования технологических линий для переработки сырья растениеводческого и животноводческого происхождения в соответствии с поставленной</p>
-----------------------------	--

	технологической задачей.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-5 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновку и подбор технологического оборудования для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновкой и подбором технологического оборудования для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей <p>ПК-7 ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновку и подбор технологического оборудования для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновкой и подбором технологического оборудования для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Комплектование и расстановка оборудования для переработки растениеводческого сырья</p> <p>1.1. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства хлеба</p> <p>1.2. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства макаронных изделий</p> <p>1.3. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства растительного масла из семян подсолнечника</p> <p>1.4. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства сушеного картофеля и овощей</p> <p>1.5. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства сахара-песка из сахарной свеклы</p> <p>1.6. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства картофельного крахмала</p> <p>Раздел 2. Комплектование и расстановка оборудования для переработки животноводческого сырья</p> <p>2.1. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства сливочного масла</p> <p>2.2. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства творога и сыра</p> <p>2.3. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства вареных колбас</p> <p>2.4. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства мясных консервов</p>

	2.5. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах для производства рыбных консервов 2.6. Компоновка и подбор технологического оборудования в цехах первичной переработки птицы
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Зачет

Б1.В.ДВ.07.02 Комплектование и расстановка оборудования в цехах и на предприятиях по хранению сырья и готовой пищевой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области компоновки технологическим оборудованием цехов на предприятиях по хранению сырья и готовой продукции растениеводческого и животноводческого происхождения, в соответствии с поставленной технологической задачей.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-5 ИД-2 Знать (З): полный объем требований: - компоновку и подбор технологического оборудования для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей Уметь (У): основные умения при решении задач: - компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей Владеть (В): основные навыки в решении задач: - компоновкой и подбором технологического оборудования для переработки растениеводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей</p> <p>ПК-7 ИД-2 Знать (З): полный объем требований: - компоновку и подбор технологического оборудования для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей Уметь (У): основные умения при решении задач: - компоновать и подбирать технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей Владеть (В): основные навыки в решении задач: - компоновкой и подбором технологического оборудования для переработки животноводческого сырья в соответствии с поставленной технологической задачей</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Комплектование и расстановка оборудования в цехах и на предприятиях по хранению сырья и готовой пищевой продукции растениеводческого происхождения</p> <p>1.1. Компоновка и подбор оборудования для непрерывного перемещения растительного сырья и продуктов в зерноскладах и хранилищах.</p> <p>1.2. Компоновка и подбор оборудования для активного вентилирования, газации, контроля и регулирования температуры зерна</p>

	<p>1.3. Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения готовой продукции.</p> <p>1.4. Компонировка и подбор оборудования картофеле- и овощехранилищ.</p> <p>1.5. Способы замораживания готовой пищевой продукции и применяемое оборудование.</p> <p>1.6. Компонировка и подбор технологического оборудования для хранения (замораживания) основных видов готовых продуктов.</p> <p>Раздел 2. Комплектование и расстановка оборудования в цехах и на предприятиях по хранению сырья и готовой пищевой продукции животноводческого происхождения</p> <p>2.1. Компонировка и подбор холодильного оборудования для хранения молока.</p> <p>2.2. Компонировка и подбор холодильного оборудования для хранения молочных продуктов.</p> <p>2.3. Компонировка и подбор холодильного оборудования для хранения мясных продуктов.</p> <p>2.4. Компонировка и подбор технологического оборудования для хранения (быстрым замораживанием) мяса и полуфабрикатов.</p> <p>2.5. Компонировка и подбор технологического оборудования для хранения птицы.</p> <p>2.6. Компонировка и подбор технологического оборудования для хранения (замораживания) рыбы и другой продукции.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Зачет

Б1.В.ДВ.08.01 Социология и культурология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Социология и культурология».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> – предмет, категории, методы социологии и культурологии; – содержание социальной системы и ее структурных элементов; – закономерности формирования социальной структуры общества; – основные понятия социальной культуры, культурные традиции и межкультурное многообразие общества; – процессы и условия социализации личности; <p>классификацию формирования социальных групп, этносов, конфессий и принципы их функционирования</p> <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную и культурную информацию; – различать культурные традиции различных социальных групп, этносов, конфессий и учитывать при общении; выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе и использовать в профессиональной деятельности;

	<p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками прогнозирования и развития социально-значимых проблем, связанных с культурными традициями различных социальных групп, этносов, конфессий; техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Социология</p> <p>1.1. Социология как наука об обществе</p> <p>1.2. Основные этапы становления и развития социологии</p> <p>1.3. Общество как система</p> <p>1.4. Социальные группы и социальные общности</p> <p>1.5. Социальные общности как результат и источник социальных изменений</p> <p>1.6. Национально-этнические и территориальные общности</p> <p>1.7. Социальные институты и социальные организации</p> <p>1.8. Статусно-ролевая концепция личности в социологии, процесс ее социализации</p> <p>1.9. Социальные изменения и социальный прогресс</p> <p>Раздел 2. Культурология</p> <p>2.1. Культурология как наука: предмет ее изучения и функции</p> <p>2.2. Культура как социальная система</p> <p>2.3. Религиозные культуры</p> <p>2.4. Механизм и сферы культуры</p> <p>2.5. Кросс-культурное взаимодействие</p> <p>2.6. Религия как социальный феномен</p> <p>2.7. Социально-психологический аспект религии</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.08.02 Основы социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к академической среде

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Основы социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к академической среде».</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> – социальные проблемы лиц с ограниченными возможностями здоровья, содержание основных теорий и моделей социальной адаптации; – особенности норм законодательства в области социальной защиты лиц с ограниченными возможностями здоровья; – принципы создания доступной (безбарьерной) академической среды для различных категорий лиц с ограничениями жизнедеятельности; <p>классификацию, принципы функционирования и способы общения в различных социальных группах, этносах, конфессий, учитывая их культурные традиции</p>

	<p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> – формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по проблемам социальной адаптации и интеграции лиц с ограниченными возможностями здоровья; <p>применять знания культурных традиций в процессе общения с различными социальными группами, этносами и конфессиями в академической среде и профессиональной деятельности</p> <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска, систематизации и анализа социальной информации по проблемам инвалидности; <p>техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общество и инвалидность. Социальная политика в отношении инвалидности</p> <p>1.1. Социальная адаптация и социальная дезадаптация - сущность и основные виды</p> <p>1.2. Основные теории и модели социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>1.3. Нормативно-правовой контекст инвалидности</p> <p>1.4. Проблемы создания доступной (безбарьерной) среды обитания различных категорий лиц с ограничениями жизнедеятельности</p> <p>Раздел 2. Независимая жизнь инвалидов как цель государства</p> <p>2.1. Особенности социальной адаптации и интеграции различных категорий лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.2. Основные виды технологий профессионального и личностного развития лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.3. Основные методы самореализации лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.4. Социальные группы и социальные общности</p> <p>2.5. Культура как социальная система</p> <p>2.6. Социально-психологический аспект религии</p> <p>2.7. Социальное партнерство как ресурс независимой жизни</p> <p>2.8. Методика и алгоритм формирования и реализации индивидуальной программы адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к профессиональной деятельности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.08.03 Социальная адаптация и социальное развитие молодежи

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Социальная адаптация и социальное развитие молодежи».
-----------------------------	---

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> – объект, предмет социологии молодежи, основные теории и концепции; – содержание, процессы и условия социализации, социальной адаптации и социального развития молодежи; – основные понятия социально-групповых особенностей молодежи, культурных традиций и межкультурного многообразия в контексте ее социальной адаптации и социального развития; <p>особенности социальной регуляции и саморегуляции социального взаимодействия молодежи в контексте ее социальной адаптации и социального развития</p> <p>Уметь (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять социально-значимые проблемы и процессы, связанные с взаимодействием молодежи в контексте культурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий; <p>различать культурные традиции различных социальных групп, этносов, конфессий и учитывать при общении, выявлять их основные тенденции развития и использовать в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть (В):</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками прогнозирования и развития социально-значимых проблем при общении молодежи, учитывая культурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; – техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Социология молодежи</p> <p>1.1. Социология молодежи: особенности объекта и предмета науки</p> <p>1.2. Молодежь: концептуализация понятия. Социологические концепции и теории молодежи</p> <p>1.3. Культура как социальная система</p> <p>1.4. Социальные группы, социальные общности и конфессии</p> <p>1.5. Социально-групповые особенности молодежи</p> <p>1.6. Религиозность молодежи</p> <p>1.7. Социология культуры и межнациональных отношений в молодежной среде</p> <p>1.8. Методологические проблемы изучения процесса социализации молодежи</p> <p>1.9. Социальная адаптация и социальное развитие молодежи</p> <p>Раздел 2. Институциональная регуляция и саморегуляция социального взаимодействия молодежи</p> <p>2.1. Государственная молодежная политика</p> <p>2.2. Воспроизводство социальной структуры</p> <p>2.3. Социальная саморегуляция в молодежной среде</p> <p>2.4. Социальная самоорганизация молодежи</p> <p>2.5. Социальные конфликты в молодежной среде</p> <p>2.6. Девиантное поведение в молодежной среде</p> <p>2.7. Методические проблемы социологического</p>

	исследования молодежи
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Реферат Зачет

Б1.В.ДВ.09.01 Химический анализ сельскохозяйственного сырья

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование компетенции (ПК-5, ПК-7) теоретических знаний и практических по качеству продукции, методах анализа и физико-химических показателях оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - основные понятия в определении физико-химических показателей животноводческого сырья и продуктов переработки. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и продуктов переработки. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - способностью в определении физико-химических показателей животноводческого сырья и продуктов переработки.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Химический анализ, его виды и задачи.</p> <p>Тема 2. Характеристика проб. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.</p> <p>Тема 3. Химический анализ картофеля и овощей.</p> <p>Тема 4. Химический анализ пшеничной и ржаной муки.</p> <p>Тема 5. Химический анализ молока.</p> <p>Тема 6. Химический анализ мяса.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Зачет

Б1.В.ДВ.09.02 Химический анализ пищевой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование компетенции (ПК-5, ПК-7) теоретических знаний и практических навыков по основным методам анализа показателей качества и безопасности пищевой продукции.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - основные понятия в определении физико-химических показателей животноводческого сырья и продуктов переработки.

	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и продуктов переработки. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью в определении физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - способностью в определении физико-химических показателей животноводческого сырья и продуктов переработки.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Химический анализ. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.</p> <p>Тема 2. Химический анализ картофеля и овощей.</p> <p>Тема 3. Химический анализ пшеничной и ржаной муки.</p> <p>Тема 4. Химический анализ молока и молочных продуктов.</p> <p>Тема 5. Химический анализ мяса и мясопродуктов.</p> <p>Тема 6. Химический анализ яиц и продуктов их переработки.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

БЛОК 2. ПРАКТИКА ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Б2.О.01(П) Производственная практика: технологическая практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знать (З): полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - современных технологий хранения сельскохозяйственной продукции. - современных технологий переработки сельскохозяйственной продукции - основных понятий математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для формализации технологических процессов, планирования эксперимента и анализа экспериментальных данных. - физических и биохимических основ технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции - технологии хранения и переработки продукции растениеводства. - основных принципов компоновки технологического оборудования. - физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья.

	<ul style="list-style-type: none"> - режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. - санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья. - современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья растительного происхождения. - технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. - основных принципов компоновки технологического оборудования для переработки животноводческого сырья. - физико-химических показателей животноводческого сырья и готовой продукции. - требований нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. - режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения. - санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. - современных методов биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. - проводить анализ сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. - реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства. - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки растениеводческого сырья. - определять физико-химические показатели растениеводческого сырья и готовой продукции. - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из растениеводческого сырья. - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения. - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья.
--	--

	<p>основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач. - реализовывать технологии хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. - подбирать и рационально компоновать оборудование для переработки животноводческого сырья. <p>основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять физико-химические показатели животноводческого сырья и готовой продукции. - определять соответствие продукции требованиям нормативной документации на продукцию из животноводческого сырья. - обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения. - определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья. - использовать методы биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - проведения анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - экспериментальных исследований качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений. - использования существующих технологий хранения и переработки продукции растениеводства. - обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятии сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. - анализа физико-химических показателей растениеводческого сырья и готовой продукции. - определения соответствия продукции растениеводства требованиям нормативной документации. - обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования. - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности растениеводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. - современными методами биотехнологии в решении
--	--

	<p>технологических задач при переработке сырья растительного происхождения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования существующих технологий хранения и переработки продукции из животноводческого сырья. - обоснования наиболее рациональных компоновочных решений по размещению оборудования на предприятиях сельскохозяйственного производства и перерабатывающей промышленности. - навыками анализа физико-химических животноводческого сырья и готовой продукции. - определения соответствия продукции животноводства требованиям нормативной документации. - обоснования оптимальных параметров технологических операций и рациональных режимов работы технологического оборудования. - способностью определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на предприятиях перерабатывающей промышленности животноводческого сырья, приемами проведения различных санитарно-профилактических мероприятий. - современными методами биотехнологии в решении технологических задач при переработке сырья животного происхождения.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>Организационный этап</p> <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.</p> <p>Производственный (экспериментальный) этап</p> <p>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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Собеседование</p> <p>Зачет</p>

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Б2.В.01(У) Учебная практика: технологическая практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование 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	<p>Знать: полный объем требований</p> <ul style="list-style-type: none"> -основ разработки схем севооборотов, схем обработки почв с учетом почвенного плодородия; -признаков сортов растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве; - систем удобрения сельскохозяйственных культур; - технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; – технологии производства продукции животноводства. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать схемы севооборотов, схемы обработки почв с учетом почвенного плодородия; -распознавать сорта растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве; – применять системы удобрения сельскохозяйственных культур с учетом почвенного плодородия в различных экологических условиях – применять на практике экологически обоснованные интегрированные системы защиты растений от вредных организмов; – применять на практике технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; - применять на практике технологии производства продукции животноводства. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> –разработки схем севооборотов, схем обработки почв с учетом почвенного плодородия; –определения сортов растений с учетом их особенностей для эффективного их использования в сельскохозяйственном производстве; –разработки системы удобрения сельскохозяйственных культур с учетом почвенного плодородия в различных экологических условиях; –разработки экологически обоснованных интегрированных систем защиты растений от вредных организмов; –технологии производства, уборки, и послеуборочной обработки продукции растениеводства; –технологии производства продукции животноводства.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>Раздел 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</p>

	<p>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>Выезд в организацию в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с технологиями производства, хранения и первичной переработки продукции растениеводства, овощеводства и плодоводства</p> <p>Раздел 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 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>Выезд в организацию в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с технологиями производства продукции животноводства</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Опрос Зачет

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.01 Технология продукции спортивного и геродиетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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	<p>Знать: полный объем требований</p> <p>– режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов спортивного и геродиетического питания;</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>– режимов операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов спортивного и геродиетического питания</p> <p>Уметь: основные умения при решении задач</p> <p>– обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья растительного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов спортивного и геродиетического питания</p> <p>– обосновывать режимы операций в схеме технологического процесса по переработке сырья животного происхождения, порядок их проведения при производстве продуктов спортивного и геродиетического питания</p> <p>Владеть: основные навыки в решении задач</p> <p>–оценки качества сырья и готовой продукции; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов спортивного и геродиетического питания из растительного сырья</p> <p>–оценки качества сырья и готовой продукции; навыками работы с нормативной и технологической документацией в области производства продуктов спортивного и геродиетического питания из сырья животного происхождения</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<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>1.3Современное представление о специализированных продуктах для питания спортсменов.</p> <p>1.4Технология 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>2.2 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>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Зачет

ФТД.02 Технология производства кондитерских изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в технологии хранения и переработки продукции растениеводства - кондитерского производства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ,	ПК-5 ИД-1 Знать (3): полный объем требований: принципы и методы

<p>ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В разработки мероприятий по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов производства кондитерских изделий</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: анализировать и оценивать предлагаемые мероприятия по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов производства кондитерских изделий</p> <p>Владеть (В): основными навыками в решении задач: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологий хранения и переработки продукции растениеводства - технологических процессов производства кондитерских изделий</p> <p>ИД-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: 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>Уметь (У): основные умения при решении задач: 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>Владеть (В): основные навыки в решении задач: 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>
--	--

<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Производство сахаристых кондитерских изделий Тема 1.1. Производство мармелада, пастильных изделий, фруктовых и сбивных конфет Тема 1.2. Роль студнеобразователей в формировании структуры мармелада, пастильных изделий и конфет Тема 1.3. Особенности производства мармелада и конфет со структурой студня Тема 1.4. Особенности получения пастильных изделий и сбивных конфет со структурой студня и пены Раздел 2. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс Тема 2.1. Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов, какао-порошка Тема 2.2. Классическая технологическая схема производства шоколадных масс и шоколада Тема 2.3. Какао-порошок, виды и назначение какао-порошка Тема 2.4 Производство массы пралине и марципановых масс Тема 3.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели Тема 3.2. Производство конфет Тема 3.3. Производство ириса Раздел 4. Производство мучных кондитерских изделий Тема 4.1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Производство печенья Тема 4.2. Производство вафельных и пряничных изделий Тема 4.3. Производство тортов и пирожных</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тест Реферат Зачет</p>