

# **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

## **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

---

*(код и наименование направления подготовки /специальности)*

**Технология производства и переработки продукции животноводства**

---

*направленность (профиль/специализация/магистерская программа)*

1.	Б1.О.01	Иностранный язык
2.	Б1.О.02	Философия
3.	Б1.О.03	История (История России, Всеобщая история)
4.	Б1.О.04	Экономическая теория
5.	Б1.О.05	Психология
6.	Б1.О.06	Культура речи и делового общения
7.	Б1.О.07	Правоведение
8.	Б1.О.08	Математика и математическая статистика
9.	Б1.О.09	Информатика
10.	Б1.О.10	Физика
11.	Б1.О.11.01	Неорганическая химия
12.	Б1.О.11.02	Аналитическая химия
13.	Б1.О.11.03	Органическая химия
14.	Б1.О.11.04	Биологическая химия
15.	Б1.О.12	Микробиология
16.	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология
17.	Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности
18.	Б1.О.15	Введение в специальность
19.	Б1.О.16	Генетика растений и животных
20.	Б1.О.17	Биохимия сельскохозяйственной продукции
21.	Б1.О.18.01	Физиология и биохимия растений
22.	Б1.О.18.02	Земледелие с основами почвоведения
23.	Б1.О.18.03	Растениеводство
24.	Б1.О.18.04	Агрохимия
25.	Б1.О.19.01	Зоология
26.	Б1.О.19.02	Теория эволюции
27.	Б1.О.19.03	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
28.	Б1.О.19.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
29.	Б1.О.20.01	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
30.	Б1.О.20.02	Управление проектами

31.	Б1.О.21	Пищевая химия
32.	Б1.О.22	Зоогигиена
33.	Б1.О.23	Пищевые добавки
34.	Б1.О.24	Физическая культура и спорт
35.	Б1.О.25	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
36.	Б1.В.01	Современные технологии обработки пищевого сырья
37.	Б1.В.02	Производство, товароведение и сертификация сыров
38.	Б1.В.03	Разведение и селекция животных
39.	Б1.В.04	Производство продукции животноводства
40.	Б1.В.05	Производство, товароведение и сертификация колбас
41.	Б1.В.06	Производство органической пищи
42.	Б1.В.07	Технология производства функциональных продуктов питания
43.	Б1.В.08	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
44.	Б1.В.09	Технология производства и переработки продукции пчеловодства
45.	Б1.В.10	Технология переработки продукции птицеводства
46.	Б1.В.11	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
47.	Б1.В.12	Организация производства органического сырья
48.	Б1.В.13	Основы рационального питания
49.	Б1.В.14	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
50.	Б1.В.15	Инновации в проектировании пищевых предприятий
51.	Б1.В.16.01	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
52.	Б1.В.16.02	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
53.	Б1.В.17	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
54.	Б1.В.18	Технология хранения и переработки продукции животноводства
55.	Б1.В.19	Оборудование перерабатывающих производств
56.	Б1.В.20	Процессы и аппараты пищевых производств
57.	Б1.В.21	Технология производства пищевых концентратов
58.	Б1.В.22	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
59.	Б1.В.23	Безопасность сельскохозяйственного сырья и

		продовольствия
60.	Б1.В.24	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
61.	Б1.В.25	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
62.	Б1.В.ДВ.01.01	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
63.	Б1.В.ДВ.01.02	Технология кожи и меха
64.	Б1.В.ДВ.02.01	Отраслевые особенности развития инновационных технологий
65.	Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продукции растениеводства и животноводства
66.	ФТД.В.01	Товароведение продовольственных товаров
67.	ФТД.В.02	Санитария и гигиена пищевых производств
68.	ФТД.В.03	Переработка вторичного сырья
69.	ФТД.В.04	Практикум "Школа общения"

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Иностранный язык (английский)»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	Наименование направления подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – <u>  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>72</u> ч., самостоятельная работа – <u>108</u> ч., контроль – 36 ч.
	Заочная форма обучения: лекции – <u>  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>197</u> ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области.</p> <p>Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <u>Б1.О.01 «Иностранный язык»</u> является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p><b>УК -4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию вустной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языке (ах)</b></p> <p>- <i>выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1)</i></p> <p>- <i>использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе</i></p>

	<p><i>решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.2)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.3)</i></li> <li>- <i>демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно (УК-4.5)</i></li> </ul>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей стиля делового общения; информационно-коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации; (УК -4.1)</li> <li>- принципов ведения устных деловых переговоров; (УК -4.2)</li> <li>- особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции;(УК – 4.3)</li> <li>- принципов ведения устных деловых переговоров; переводческие приемы и трансформации.:(УК – 4.5)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;(УК -4.1)</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач; (УК -4.2)</li> <li>- вести деловую переписку; коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры;(УК -4.3)</li> <li>- выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) языка(-ов) на государственный язык.(УК -4.5)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами; (УК -4.1, УК – 4.)</li> <li>- применения приемов и способов деловой переписки и ведения деловых переговоров; (УК -4.3)</li> <li>- применения приемов перевода академических текстов с иностранного (-ых) языка (-ов) на государственный язык.(УК -4.5)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Animal husbandry  Тема 2. Animal physiology  Тема 3. Animal nutrition  Тема 4. Animal feeds  Тема 5. Animal breeding  Тема 6. Animal ecology  Тема 7. Veterinary science  Тема 8. Cattle breeding  Тема 9. Pig breeding  Тема 10. Sheep breeding  Тема 11. Poultry breeding</p>

	Тема 12. Horse breeding Тема 13. Aquaculture
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения: семестр 1_ – зачет; семестр 2_ – экзамен</u> <u>Заочная форма обучения: курс 1_ – экзамен; контрольная работа</u>
<b>Автор</b>	доцент кафедры иностранных языков, к.ф.н., Кизилова Н.И.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Иностранный язык (немецкий)»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	Наименование направления подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>72</u> ч., самостоятельная работа – <u>108</u> ч., контроль – 36 ч.
	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>197</u> ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области.</p> <p>Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <u>Б1.О.01 «Иностранный язык»</u> является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p><b>УК -4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию вустной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (-ых) языке (ах)</b></p> <p><i>- выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1)</i></p> <p><i>- использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе</i></p>

	<p>решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.3)</li> <li>- демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно (УК-4.5)</li> </ul>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей стиля делового общения; информационно-коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации; (УК -4.1)</li> <li>- принципов ведения устных деловых переговоров; (УК -4.2)</li> <li>- особенностей стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции;(УК – 4.3)</li> <li>- принципов ведения устных деловых переговоров; переводческие приемы и трансформации.:(УК – 4.5)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;(УК -4.1)</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач; (УК -4.2)</li> <li>- вести деловую переписку; коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры;(УК -4.3)</li> <li>- выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) языка(-ов) на государственный язык.(УК -4.5)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами; (УК -4.1, УК – 4.)</li> <li>- применения приемов и способов деловой переписки и ведения деловых переговоров; (УК -4.3)</li> <li>- применения приемов перевода академических текстов с иностранного (-ых) языка (-ов) на государственный язык.(УК -4.5)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1 «Ich bin Student»</p> <p>Тема 2 «Jeder Fachmann braucht Fremdsprachen»</p> <p>Тема 3 «Ausbildung und Forschung»</p> <p>Тема 4 «Allgemeines über Deutschland»</p> <p>Тема 5. «Die landwirtschaftliche Berufsausbildung in Deutschland»</p> <p>Тема 6. «Arbeit und Leben der Landwirte»</p> <p>Тема 7. «Boden als Grundlage der landwirtschaftlichen Produktion»</p> <p>Тема 8. «Landwirtschaft und Naturschutz».</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: семестр <u>1</u> – зачет; семестр <u>2</u> –</p>

	<u>экзамен</u> <u>Заочная форма обучения: курс 1 – экзамен; контрольная работа</u>
<b>Автор</b>	зав.кафедрой иностранных языков, к.псих.н., доцент Чуднова О.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Философия»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Технология производства и переработки продукции животноводства».</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., практические занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов знаний и представлений об одной из первых форм общественного сознания, являющейся фундаментальной основой духовной культуры человечества, и таким образом приобщить их к этой форме мышления.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.0.02 «Философия» к базовой относится к базовой Б1.0- части учебного цикла.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ( <b>УК-3</b> ) - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) ( <b>УК-3.2</b> ) - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах ( <b>УК-5</b> ) -Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции ( <b>УК-5.1</b> )
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> -типология и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия( <b>УК-3.2</b> ) -Разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;  
Культурные особенности и традиции различных социальных групп; Принципы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. (УК-5.1)

**Умения:**

-умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;  
проявлять уважение к мнению и культуре других; определять

цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста (УК-3.2)

-Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления

социальной интеграции; анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5.1)

**Навыки:**

-владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий,

планирования и управления временем (УК-3.2)

- демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным

традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте миро-

вой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения (УК-5.1)

<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	1. Философия и её предмет. Методы и функции. 2. Философия античности. 3. Философия европейского средневековья и Возрождения. 4. Философия Нового времени и Просвещения. 5. Классическая немецкая философия. 6. Русская философия. 7. Основные течения западной философии конца XIX – XX вв. 8. Природа человека и смысл его существования. 9. Философское учение о бытии. 10. Философия познания (гносеология). 11. Наука и научное познание. 12. Социальная философия (учения об обществе).
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс – 2 - зачет
<b>Автор(ы):</b>	Доктор философских наук, профессор философии и истории    Гуляк И.И

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«История (История России, Всеобщая история)»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.03 «История (История России, Всеобщая история)» относится к блоку 1 – обязательной части.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>- Универсальные компетенции (УК):</b></p> <p>- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК – 5);</p> <p>- демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения (УК – 5.2);</p> <p>- умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК – 5.3).</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- исторические закономерности и основные тенденции развития различных сфер общественной жизни, важнейшие</p>

	<p>события российской и мировой истории; (УК – 5.2);  - исторические закономерности и основные тенденции развития и взаимодействия различных сфер общественной жизни; (УК – 5.3).</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять теоретические знания по истории, философии, культурологии в современной общественной практике на уровне анализа и экспертизы, выявлять причинно следственные связи; (УК – 5.2);</li> <li>- применять теоретические знания по истории в современной социальной практике на уровне анализа и экспертизы; (УК – 5.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исторического анализа первоисточников с применением разнообразных приёмов и методов анализа текстов мыслителей и деятелей различных эпох; (УК – 5.2);</li> <li>- навыками грамотного общения с применением разнообразных методов и способов коммуникации в различных социальных пространствах для решения общественных и профессиональных задач (УК – 5.3).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.  <b>Тема 2.</b> Исследователь и исторический источник.  <b>Тема 3.</b> Особенности становления государственности в России и в мире  <b>Тема 4.</b> Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье  <b>Тема 5.</b>Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации  <b>Тема 6.</b> Россия в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот  <b>Тема 7.</b> Россия и мир в XX веке  <b>Тема 8.</b>Россия и мир в XXI веке</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 1 семестр – зачёт  Заочная форма обучения: 1 курс – зачёт, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры философии и истории, к.и.н Е.В. Туфанов</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Экономическая теория»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<u>35.03.07</u>	<u>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
<i>код</i>	<i>направление направления подготовки</i>
	<u>«Технология производства и переработки продукции животноводства»</u>
	<i>профиль(и) подготовки</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная</b> <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часов</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<b>Очная форма обучения:</b> лекции – 20 ч., практические занятия – 32 ч., самостоятельная работа – 56 ч., контроль 36 ч. <b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью дисциплины Б1.О.04.04 «Экономическая теория» является приобретение студентами комплексных знаний современной экономики как науки, ее принципов, механизма, показателей и законов функционирования на микро- и макроуровнях при оценке экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.04 «Экономическая теория» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикаторы, достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-6 – Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-6.1</i> определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции <i>ОПК-6.2</i> решает конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать: <b>Знания:</b> – принципов и способов определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях ограниченности ресурсов ( <i>ОПК-6.1</i> ); – особенностей экономических технологий и способов решения конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями на микро- и макроуровнях ( <i>ОПК-6.2</i> ). <b>Умения:</b> – применять приемы и методы определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях ограниченности ресурсов ( <i>ОПК-6.1</i> ); – использовать экономические технологии и инструменты решения конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями на микро- и макроуровнях ( <i>ОПК-6.2</i> ). <b>Навыки:</b> – использования приемов и методов определения экономической эффективности применения технологических

	<p>приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях ограниченности ресурсов (ОПК-6.1);</p> <p>– владения экономическими технологиями и инструментами при решении конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями на микро и макроэкономических уровнях (ОПК-6.2).</p> <p>–</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Введение в экономическую теорию, микроэкономика: общие основы экономической теории.</p> <p><b>Тема 2.</b> Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, эластичность. Потребительский рынок и потребительское поведение.</p> <p><b>Тема 3.</b> Теория производства и предельной производительности ресурсов. Издержки производства и прибыль фирмы;</p> <p><b>Тема 4.</b> Конкуренция, максимизация прибыли и оптимальный выпуск в различных рыночных структурах</p> <p><b>Тема 5.</b> Рынки ресурсов и факторные доходы: рынок труда и капитала; рынок земельных ресурсов и рента.</p> <p><b>Тема 6.</b> Макроэкономика: макроэкономические показатели.</p> <p><b>Тема 7.</b> Теории макроэкономического равновесия. Совокупный спрос и совокупное предложение: потребление, сбережения и инвестиции. Макроэкономическая нестабильность: инфляция, цикличность, безработица.</p> <p><b>Тема 8.</b> Экономические циклы и экономическая конъюнктура в сельском хозяйстве. Аграрная политика</p> <p><b>Тема 9.</b> Роль государства в рыночной экономике. Деньги и банки, денежно-кредитная политика. Государственные финансы, бюджет налогово-бюджетная политика. Социальная политика в рыночной экономике</p> <p><b>Тема 10.</b> Международные экономические отношения</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 –экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 –экзамен, контрольная работа.</p>
<p><b>Автор:</b> доцент кафедры экономической теории и экономики АПК, к.э.н.</p>	<p>Пономаренко М.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Психология»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Технология производства и переработки продукции животноводства»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u>                  лекции – 16 ч, практические занятия – 16 ч, самостоятельная работа – 40 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>                  лекции – 4 ч, практические занятия – 6 ч, самостоятельная работа – 58 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ психологических знаний, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.05 «Психология» относится к базовой части цикла.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>а) Универсальные компетенции (УК):</b>  <b>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:</b>                  УК -3.1 – Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;                  УК- 3.2 – Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.);                  УК-3.3- Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для</p>

	<p>достижения заданного результата;</p> <p>УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды;</p> <p><b>УК- 6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:</b></p> <p>УК-6.1 - Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;</p> <p>УК-6.2 - Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p> <p>УК-6.3 - Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p> <p>УК-6.4- Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата;</p> <p>УК-6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать:</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ эффективного использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, основ определения своей роли в команде (УК -3.1);</li> <li>- особенностей поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, основ учета их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) (УК- 3.2);</li> <li>- основ предвидения результатов (последствий) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК-3.3);</li> <li>- основ эффективного взаимодействия с другими членами команды, основ участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>- о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного</li> </ul>

- выполнения порученной работы (УК-6.1);
- основ планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.2);
  - основ реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.3);
  - основ критического оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата (УК-6.4);
  - методов поддержания интереса к учебе и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков (УК-6.5).

**Умения:**

- понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде (УК -3.1);
- понимать особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывать их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) (УК- 3.2);
- предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата (УК-3.3);
- эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и предоставлять презентацию результатов работы команды (УК-3.4);
- применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы (УК-6.1);
- понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.2);
- реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.3);
- критически оценивать эффективность использования

	<p>времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата (УК-6.4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков (УК-6.5).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимания эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде (УК -3.1);</li> <li>- понимания особенностей поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учета их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) (УК- 3.2);</li> <li>- предвидения результатов (последствий) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК-3.3);</li> <li>- эффективного взаимодействия с другими членами команды, участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>- применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы (УК-6.1);</li> <li>- понимания важности планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.2);</li> <li>- реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда (УК-6.3);</li> <li>- критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата (УК-6.4);</li> <li>- поддержания интерес к учебе и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков (УК-6.5).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<p>Психология как отрасль научного знания  Мозг и психика  Психология личности  Темперамент, характер, способности  Внимание, ощущение, восприятие и память  Мышление, воображение, интеллект и творчество  Психологические основы деятельности и общения</p>

	Психическая регуляция деятельности человека. Эмоции, чувства и воля
<b>Форма контроля</b>	Очная форма обучения семестр 4 - зачет Заочная форма обучения - курс 2 - зачет, контрольная работа
<b>Автор</b>	к.п.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии Дрожжина Н.Б.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Культура речи и деловое общение»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение нормами современного русского литературного языка и культуры речи, основными принципами построения монологических текстов и диалогов;</li> <li>– формирование представления о языке как о знаковой системе, служащей основным средством человеческого общения, о литературном языке как нормированной разновидности общенародного языка;</li> <li>– формирование умения в использовании вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации замысла и содержания публичной речи (стратегическая компетенция);</li> <li>– формирование умения в использовании языка в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов, относящихся к прагматике речевого общения (прагматическая компетенция);</li> <li>– формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации (социолингвистическая компетенция).</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.06«Культура речи и деловое общение» входит в обязательную часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p><b>УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</b></p> <p><i>УК-1.4-Грамотно, логично, аргументировано формирует</i></p>

<p><b>ДИСЦИПЛИНЫ</b></p>	<p>собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.</p> <p><b>УК-4- Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</b></p> <p><i>УК-4.1.</i> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p><i>УК-4.2-</i>Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p><i>УК-4.3.</i> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p><i>УК-4.4.</i> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: •внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p><i>УК-4.5.</i> Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лексических, орфоэпических, грамматических и стилистических норм речи (в устной и письменной форме) (УК-1.4), (УК-4.1);</li> <li>• видов речевой деятельности и способов их оптимизации, основных правил оратории, беседы и спора (УК-4.2);</li> <li>• требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (УК-4.3);</li> <li>•основных способов работы над языковым и речевым материалом(УК-4.4);</li> <li>• основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в коммуникативной (УК-4.5).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•применять полученные знания для решения конкретных задач подготовки публичных выступлений (УК-1.4), (УК-4.1);</li> <li>• ставить правильные коммуникативные задачи и обеспечивать их решений на практике (УК-4.2), (УК-4.3);</li> <li>•успешно применять свои языковые знания в различных</li> </ul>

	<p>речевых ситуациях с наибольшей результативностью(УК-4.4), (УК-4.5).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• стратегий восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров (УК-1.4), (УК-4.1);</li> <li>• владения устной и письменной речью в объеме, позволяющем успешно применять имеющиеся знания в различных речевых ситуациях с наибольшей результативностью (УК-4.2), (УК-4.3);</li> <li>• приемов самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы(УК-4.4), (УК-4.5).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Современный русский литературный язык как основа профессиональной коммуникации</b></p> <p>Тема 1. Сведения о современном русском литературном языке как основе культуры деловой речи</p> <p>Тема 2. Функционально-стилевая дифференциация современного русского литературного языка</p> <p>Тема 3. Аспекты литературного языка как основа профессиональной речи</p> <p><b>Раздел 2. Устная форма конструктивного делового общения</b></p> <p>Тема 4. Основные принципы успешного речевого взаимодействия</p> <p>Тема 5. Виды и способы речевого взаимодействия: техники диалога и основы полемического мастерства</p> <p>Тема 6. Невербальные и неречевые виды деятельности в устном общении</p> <p><b>Раздел 3. Ораторская речь</b></p> <p>Тема 7. Публичная речь в деловом общении</p> <p>Тема 8. Основы ораторского мастерства</p> <p><b>Раздел 4. Письменная форма делового общения</b></p> <p>Тема 9. Особенности письменной коммуникации в деловой сфере</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1– контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Доцент кафедры иностранных языков, к.пед.н. Е.Б. Зорина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Правоведение»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические занятия – 34ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины «Правоведение» являются: изучить основные нормативно-правовые документы; изучить основные понятия и категории права; сформировать способность ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной и общественной деятельности; сформировать и развить навыки юридического мышления для выработки системного, целостного взгляда на правовые проблемы общества.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.07 «Правоведение» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины» учебного плана образовательной программы и является обязательной для изучения.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Универсальные компетенции(УК) УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Общепрофессиональные компетенции(ОПК) ОПК-2Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; ОПК 2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

	ОПК 2.2 Анализирует задачу и определяет какую нормативную документацию необходимо использовать
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> действующих правовых норм для решения конкретной задачи проекта (УК 2.2) нормативно-правовых актов в области сельского хозяйства, растениеводства и животноводства (ОПК 2.1) нормативно-правовых актов для решения поставленной задачи (ОПК 2.2)</p> <p><b>Умения:</b> формулировать решение конкретной задачи, выбирать оптимальные способы ее разрешения на основе нормативно-правовых актов (УК 2.2) анализа существующих нормативно-правовых актов по вопросам сельского хозяйства, растениеводства, животноводства (ОПК 2.1) анализировать задачу и определять круг нормативно-правовых актов для ее решения (ОПК 2.2)</p> <p><b>Навыки:</b> применения действующих правовых норм для решения конкретной задачи проекта (УК 2.2) применения нормативно-правовых актов в области сельского хозяйства, растениеводства и животноводства (ОПК 2.1) применения нормативно-правовых актов для решения поставленной задачи (ОПК 2.2)</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Государство и его роль в жизни общества</li> <li>2 Система права</li> <li>3 Правонарушения и юридическая ответственность</li> <li>4 Конституция как основной закон государства</li> <li>5 Гражданское законодательство</li> <li>6 Право собственности и другие вещные права</li> <li>7 Юридические лица и их виды</li> <li>8 Трудовое право</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 - зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	к.ю.н., доцент, доцент кафедры ГМУ и права Ю.В. Лабовская

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Математика и математическая статистика»**  
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 з.е.180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 28 ч., практические занятия – 44 ч., самостоятельная работа – 72 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 159 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов знаний базовых положений фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.08 «Математика и математическая статистика» входит в базовую часть образовательной программы и является обязательной к изучению
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</b> <i>ОПК-1.1</i> - использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции <b>ОПК-5 - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-5.2</i> - осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных понятий линейной и векторной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа и теории вероятностей (ОПК – 1.1); - особенностей применения статистических методов обработки экспериментальных данных (ОПК – 5.2).

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы математического анализа, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-1.1);</li> <li>- обрабатывать и систематизировать данные, рассчитывать статистические параметры, вычислять пределы, находить производные, интегралы, решать системы линейных алгебраических уравнений (ОПК – 5.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть математическим аппаратом для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК – 1.1);</li> <li>- применять методы анализа и обобщения информации, включая математические методы обработки, интерпретации и анализа результатов опытов (ОПК – 5.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Элементы линейной алгебры.  <b>Раздел 2.</b> Элементы векторной алгебры.  <b>Раздел 3.</b> Аналитическая геометрия.  <b>Раздел 4.</b> Введение в анализ.  <b>Раздел 5.</b> Дифференциальное исчисление функции одной переменной.  <b>Раздел 6.</b> Интегральное исчисление.  <b>Раздел 7.</b> Теория вероятностей.  <b>Раздел 8.</b> Математический статистика.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет  семестр 2 – экзамен.  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p>доцент кафедры математики, к.п.н. В.А. Жукова</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Информатика»**

по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: лекции – 14 ч., практические занятия (лабораторные)– 22ч., самостоятельная работа –36ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия (лабораторные)– 6ч., самостоятельная работа – 89ч., контроль – 9ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование знаний о решении типовых и стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
<b>Место дисциплины в структуре ОПВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.09«Информатика» относится к базовой части образовательной программы и является обязательной к изучению дисциплиной.
<b>Компетенции индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-1</b> Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий <b>ОПК-1.2</b> способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> -основных методов и подходов к решению стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности( <b>ОПК-1.2</b> ) <b>Умения:</b> -использовать навыки решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности( <b>ОПК-1.2</b> ) <b>Навыки:</b>

	<p>-демонстрации способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности(ОПК-1.2)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология</b>  Тема 1.Представление и кодирование информации в памяти ПК  Тема 2 Информационно-логические основы построения и функционирования ПК  <b>Раздел 2. Инструментальная база информационных технологий</b>  Тема 3. Программные средства информационных технологий для решения общепрофессиональных задач.  <b>Раздел 3. Новые информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</b>  Тема 4. Прикладные программные средства.  Тема 5. Специализированные информационные базы данных.  <b>Раздел 4. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности</b>  Тема 6. Характеристика глобальной сети Internet  Тема 7. Информационно-поисковые системы сети Internet</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1–экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры информационных систем, к.э.н., И.П. Кузьменко</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Физика»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., практические (лабораторные) занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Освоение знаний о механических, тепловых, электромагнитных и оптических явлениях; величинах, характеризующих эти явления; законах, которым они подчиняются; методах научного познания природы.</p> <p>Овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы; применять полученные знания для объяснения принципов действия технических устройств; для решения физических задач.</p> <p>Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в ходе решения физических задач и выполнения лабораторных работ; способности к самостоятельному приобретению новых знаний в соответствии с жизненными потребностями и интересами.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p>-</p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b></p> <p><b>ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</b></p> <p><b>ОПК-1.1</b> использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения</p>

	сельскохозяйственной продукции. <b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> -
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> -основных законов физики (ОПК-1.1) <b>Умения:</b> - использовать основные законы физики для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-1.1) <b>Навыки:</b> -использования основных законов физики для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-1.1).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1. Введение. Механика. Молекулярная физика и термодинамика.</b> Тема 1. Введение. Кинематика Тема 2. Динамика вращательного движения Тема 3. Механические колебания и волны Тема 4. Молекулярная физика. Гидродинамика Тема 5. Термодинамика <b>Раздел 2. Электродинамика.</b> Тема 6. Электрическое поле Тема 7. Постоянный электрический ток Тема 9. Магнитное поле <b>Раздел 3. Оптика. Атомная и ядерная физика</b> Тема 10. Электромагнитные волны. Фотометрия Тема 11. Атомная и ядерная физика
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет, семестр2 – экзамен. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, экзамен.
<b>Автор(ы):</b>	К.п.н., доцент кафедры физики Боголюбова И.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Неорганическая химия»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., лабораторные занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36 ч., контроль 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 87 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование основ научного мировоззрения, служит фундаментом общетехнической эрудиции; развитие у студентов «технического языка» будущего специалиста; дать необходимый минимум знаний по химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, а в практической работе обеспечивал понимание химических аспектов мероприятий; привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработке первичных профессиональных умений.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК -1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.</b></p> <p><i>ОПК-1.1-</i> использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- основных понятий и законов химии, основных закономерностей химических превращений, свойств растворов задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.(ОПК 1.1).</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- - применять теоретические знания по химии для</p>

	<p>решения практических задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 1.1).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– - обладать способностью применять знания основных разделов химии в профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 1.1).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Предмет и задачи химии.</p> <p><b>Тема 2.</b> Реакционная способность веществ (основные понятия и законы химии).</p> <p><b>Тема 3.</b> Строение атома.</p> <p><b>Тема 4.</b> Реакционная способность веществ (химическая связь, периодический закон Д.И. Менделеева).</p> <p><b>Тема 5.</b> Химическая термодинамика и кинетика (энергетика химических процессов, химическое равновесие, химическая кинетика). ОВР.</p> <p><b>Тема 6.</b> Химические системы (общая характеристика растворов, вода как растворитель. Водородный показатель).</p> <p><b>Тема 7.</b> Химические системы (ТЭД, гидролиз).</p> <p><b>Тема 8.</b> Общие свойства металлов.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры химии и защиты растений, к.б.н. Е.В. Волосова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Аналитическая химия»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., лабораторные занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование основ научного мировоззрения, служит фундаментом общетехнической эрудиции; изучение теоретическим и практическим основам химических, физико-химических и физических методов количественного анализа, и идентификации веществ; изучение основ аналитической химии с целью применения их при изучении последующих химических дисциплин и практической деятельности; формирование у студентов специального типа аналитического мышления; осознание роли аналитической химии в процессе охраны окружающей среды; привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработке первичных профессиональных умений.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК -1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.</b> <i>ОПК-1.1-</i> использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных понятий и законов химии, основных закономерностей химических превращений, свойств растворов задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.(ОПК 1.1). <b>Умения:</b>

	<p>– - применять теоретические знания по химии для решения практических задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 1.1).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– - обладать способностью применять знания основных разделов химии в профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 1.1).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Введение в аналитическую химию.</p> <p><b>Тема 2.</b> Классификация катионов и анионов.</p> <p><b>Тема 3.</b> Метрологические основы аналитической химии.</p> <p><b>Тема 4.</b> Титриметрический метод анализа.</p> <p><b>Тема 5.</b> Гравиметрический метод анализа.</p> <p><b>Тема 6.</b> Физико-химические методы анализа.</p> <p><b>Тема 7.</b> Анализ конкретных объектов.</p> <p><b>Тема 8.</b> Биологические методы анализа.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры химии и защиты растений, к.б.н. Е.В. Волосова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Органическая химия»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<u>35.03.07</u>	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<i>Код</i>	<i>направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства»
	<i>профиль подготовки</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 14 ч., лабораторные занятия – 22 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль- 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью дисциплины является формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение системных знаний теоретических основ органической химии, способности к самостоятельному приобретению новых знаний в соответствии с жизненными потребностями и интересами, а в практическом плане обеспечивающих понимание химических аспектов мероприятий при осуществлении профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.11.03 «Органическая химия» относится к циклу базовых дисциплин, <u>обязательной части</u> .
<b>Компетенции и индикаторы, достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-1</b> Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий. <b>ОПК-1.1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знания:</b> - теоретические положения органической химии; основы современной теории строения органических соединений; особенности строения и свойств различных классов органических веществ; значения органических соединений в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - основы лабораторного практикума по органической

	<p>химии для возможности применения в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать свойства органических веществ для решения типовых задач профессиональной деятельности;</li> <li>- выполнять химический анализ с соблюдением правил техники безопасности при решении стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью применять знания основных разделов органической химии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</li> <li>- методиками расчета метрологических характеристик результатов анализа в профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Углеводороды</b>          Тема 1. Основные понятия органической химии. Алканы.          Тема 2. Алкены. Алкины.          Тема 3. Ароматические углеводороды.</p> <p><b>Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения</b>          Тема 1. Спирты. Фенолы.          Тема 2. Альдегиды. Кетоны.          Тема 3. Карбоновые кислоты. Жиры.</p> <p><b>Раздел 3. Углеводы</b>          Тема 1. Углеводы. Моносахариды.          Тема 2. Дисахариды. Полисахариды.</p> <p><b>Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения</b>          Тема 1. Амины. Аминокислоты.          Тема 2. Белки.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	к.т.н., доцент кафедры химии и защиты растений Пашкова Е.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Биологическая химия»**  
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., лабораторные занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36 ч., контроль 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 87 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Изучение химического состава организма животных и химических процессов в нем протекающих для глубокого знания процессов обмена веществ, освоение специальных методов исследования биологических жидкостей и тканей животных, что позволит специалистам перерабатывающей промышленности, специальных лабораториях научно-исследовательских институтов, вузов; ветеринарно-санитарные мероприятия (диагностирование, профилактические дезинфекции на перерабатывающих предприятиях, дератизации, дезинсекции и дезинфекции); проводить соответствующий контроль и переработку сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с требованиями технологии переработки, с учетом требованием санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP и охраны окружающей среды; осуществлять контроль за биологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК-1</b> Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p><i>ОПК-1.</i> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>ОПК 5 – Способен к участию в проведении</b></p>

	<p><b>экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</b>  <b>ОПК-5.1-</b> проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b>  - использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК – 1.1);  - особенностей проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК – 5.1);</p> <p><b>Умения:</b>  - использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции(ОПК – 1.1);  - проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК – 5.1)</p> <p><b>Навыки:</b>  - использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК – 1.1);  - проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК – 5.1)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b>Химия и обмен белков  Химия и обмен нуклеиновых кислот  <b>Тема 2.</b>Ферменты, их строение и св-ва. Характеристика классов ферментов.  <b>Тема 3.</b>Витамины;  <b>Тема 4.</b>Гормоны;  <b>Тема 5.</b>Биологическое окисление  <b>Тема 6.</b>Обмен углеводов;  <b>Тема 7.</b>Обмен липидов  <b>Тема 8.</b>Биохимия мышц  <b>Тема 9.</b>Биохимия молока  <b>Тема 10.</b>Биохимия яиц, кожи и шерсти</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры терапии и фармакологии, к.х.н  Э.В. Горчаков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Микробиология»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14ч.; практические (лабораторные) занятия–22 ч.,самостоятельная работа–36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4ч., практические (лабораторные) занятия –8ч., самостоятельная работа –56 ч, контроль – 4ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	углубленное ознакомление студентов с предметом микробиологии и формирование основных представлений о свойствах микроорганизмов, их роли в окружающей нас среде и использование их деятельности с полезной целью для человека, для народного хозяйства.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Микробиология» относится к индексу Б1.О. – Обязательная часть. Обязательная дисциплина.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p style="text-align: center;"><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК-5.Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;</b></p> <p>ОПК-5.1Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> систематику, морфологию, строение, генетику и размножение микроорганизмов, трансформацию различных соединений микроорганизмами, почвенные микроорганизмы, микробиологию сельскохозяйственной продукции, микробиологический контроль продуктов переработки (ОПК-5.1).</p> <p><b>Умения:</b> диагностировать наиболее распространенные заболевания животных, управлять микробиологической активностью почвы и сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке (ОПК-5.1).</p> <p><b>Навыки:</b> принципами безопасности работы с бактериосодержащим материалом и лабораторными методами идентификации микроорганизмов сельскохозяйственной и животноводческой продукции(ОПК-5.1).</p>
<b>Краткая характеристика</b>	Систематика, морфология и строение микроорганизмов.

<b>учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	Метаболизм и размножение микроорганизмов. Почвенные микроорганизмы. Трансформация различных соединений микроорганизмами. Генетика микроорганизмов. Микробиология сельскохозяйственной продукции. Микробиология животноводческой продукции. Микробиологический контроль продуктов переработки.
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 3–зачет. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2–зачет.
<b>Автор:</b>	зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии, доктор вет. наук, Ожередова Н.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Сельскохозяйственная экология»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение знаний основных экологических законов и закономерностей в профессиональной и исследовательской деятельности, получение представления о значении сельскохозяйственной экологии в решении глобальной проблемы – обеспечения населения экологически безопасной сельскохозяйственной продукцией.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-5 - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-5.1</i> Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных законов и закономерностей сельскохозяйственной экологии, методов экспериментального исследования в области производства и переработки экологически безопасной сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1) <b>Умения:</b> - проводить экспериментальные исследования, используя основные законы и закономерности сельскохозяйственной экологии, интерпретировать экологическую информацию (ОПК-5.1) <b>Навыки:</b> - владения методами экспериментальных исследований в области производства и переработки экологически безопасной сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1)
<b>Краткая характеристика</b>	<b>Тема 1. Предмет, задачи и история экологии</b>

<p><b>учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 2.</b> Основные законы и закономерности экологии  <b>Тема 3.</b> Антропогенное воздействие на биосферу  <b>Тема 4.</b> Воздействие сельского хозяйства на окружающую среду  <b>Тема 5.</b> Управление природопользованием и охраной окружающей среды  <b>Тема 6.</b> Получение экологически безопасной сельскохозяйственной продукции  <b>Тема 7.</b> Экологически безопасная переработка сельскохозяйственной продукции</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.б.н., доцент Окрут С.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Безопасность жизнедеятельности»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Технология производства и переработки продукции животноводства»
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональной культуры безопасности; подготовка специалиста к грамотным и целесообразным действиям в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий; получение знаний о нормативно-допустимых воздействиях негативных факторов на человека и среду обитания.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.14 «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть дисциплин и является обязательной.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</b> <i>УК – 8.1</i> обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. <i>УК – 8.2</i> выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. <i>УК – 8.3</i> осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. <i>УК – 8.4</i> принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.  <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК – 3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

	<p><i>ОПК – 3.1</i> создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p><i>ОПК – 3.2</i> организует разработку планов мероприятий по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приема средств защиты, обеспечивающие безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте (УК-8.1);</li> <li>- выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (УК – 8.2);</li> <li>- специфики действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.3);</li> <li>- особенностей в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций (УК-8.4);</li> <li>- особенностей проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний (ОПК -3.1);</li> <li>- по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий (ОПК – 3.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте (УК – 8.1);</li> <li>- выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (УК – 8.2)4</li> <li>- понимать и осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте (УК – 8.3);</li> <li>- принимать участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций (УК – 8.4);</li> <li>- создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний (ОПК – 3.1);</li> <li>- организовывать разработку планов мероприятий по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий (ОПК – 3.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приема средств защиты, обеспечивающие безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте (УК-8.1);</li> <li>- выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (УК – 8.2);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.3);</li> <li>- особенностей поведения в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях (УК-8.4);</li> <li>- проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний (ОПК -3.1);</li> <li>- по предотвращению аварийных ситуаций, локализации возможных аварий и их последствий (ОПК – 3.2).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. Теоретические основы БЖД  Раздел 2. Правовые основы БЖД  Раздел 3. Организационные вопросы БЖД  Раздел 4. Производственная санитария  Раздел 5. Электробезопасность  Раздел 6. Пожарная безопасность  Раздел 7. БЖД в ЧС  Раздел 8. Первая помощь пострадавшим</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2– контрольная работа, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	доцент кафедры физики, к.с.х-н., Любая С.И.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Введение в специальность»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., практические (лабораторные) занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов базовых представлений и знаний об особенностях сельскохозяйственного сырья, используемого в производстве, основных процессах производства и переработки с.-х. продукции, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы обязательной части.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Обязательные профессиональные компетенции(ОПК):</b> <b>ОПК-2.Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b> ОПК-2.1.Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; ОПК-2.2.Анализирует задачу и определяет какую нормативную документацию необходимо использовать.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - принципов и особенностей работы с существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства(ОПК-2.1.); - специфики использования нормативной документации(ОПК-2.2.); <b>Умения:</b> - применять нормативные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства(ОПК-2.1.); - формулировать задачу и определяет какую нормативную документацию необходимо использовать (ПК-2.2.); <b>Навыки:</b> - применять существующие нормативные документы, нормы

	<p>и регламенты проведения работ при производстве, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства(ОПК-2.1.);</p> <p>- применять нормативную документацию для решения поставленной задачи (ОПК-2.2.);</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Технология молока и молочных продуктов.</p> <p>Тема 1.1. Понятие о молоке, химический состав коровьего молока.</p> <p>Тема 1.2. Технология мороженого.</p> <p>Тема 1.3. Технология кисломолочных продуктов</p> <p>Тема 1.4. Технология сыра</p> <p>Тема 1.5. Технология сливочного масла</p> <p><b>Раздел 2.</b> Технология мяса и мясопродуктов</p> <p>Тема 2.1. Технология колбасных изделий</p> <p>Тема 2.2. Пороки колбасных изделий</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Генетика растений и животных»  
по подготовке бакалавра (магистра) по направлению**

35.03.07	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной <u>продукции</u> »
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Технология производства и переработки продукции <u>животноводства</u> »
	<i>профиль(и) подготовки</i>
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие занятия:</b>	<b>виды</b>
	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч, практические занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель дисциплины</b>	<b>изучения</b>
	Целями освоения «Генетики растений и животных» являются получение студентами знаний в области закономерностей наследственности и изменчивости живых организмов, что дает возможность познать методы управления ими для получения нужных человеку форм организмов и в целях управления их индивидуальным развитием. В задачу дисциплины также входит изучение цитологических и молекулярных основ наследственности, генетических закономерностей внутривидовой и отдаленной гибридизации, мутагенеза, гетероплоидии, гетерозиса и инбридинга, а также практическое использование достижений генетики в селекции растений и животных.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.14 «Генетика растений и животных» относится к циклу Б1 – «Базовая часть» и является обязательной дисциплиной ФГОС
<b>Компетенции индикатор(ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>и</b>
	<b>в</b>
	<b>освоения</b>
	<b>1. Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-5</b> - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности: - проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ( <b>ОПК 5.1</b> ); - осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы ( <b>ОПК 5.2</b> ).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>и</b>
	<b>изучения</b>
	<b>Знания:</b> - правила постановки эксперимента ( <b>ОПК 5.1</b> ) - параметры статистической обработки полученных в результате эксперимента данных и методы их вычисления ( <b>ОПК 5.2</b> ); <b>Умения:</b> - участвует в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности ( <b>ОПК 5.1</b> );

	<p>-проводит статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы (<b>ОПК 5.2</b>).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- способен проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности (ОПК 5.1);</p> <p>- способен проводить статистическую обработку результатов опытов и формулировать выводы (<b>ОПК 5.2</b>).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b>	<p><i>Тема 1.</i> Предмет, методы и значение генетики в растениеводстве и животноводстве.</p> <p><i>Тема 2.</i> Цитологические основы наследственности</p> <p><i>Тема 3.</i> Молекулярные основы наследственности. Генетика микроорганизмов</p> <p><i>Тема 4.</i> Закономерности наследования признаков при половом размножении</p> <p><i>Тема 5.</i> Хромосомная теория наследственности и генетика пола</p> <p><i>Тема 6.</i> Отдаленная гибридизация, гетерозис и инбридинг</p> <p><i>Тема 7.</i> Биотехнология в растениеводстве и животноводстве</p> <p><i>Тема 8.</i> Изменчивость и ее виды</p> <p><i>Тема 9.</i> Генетика популяций</p> <p><i>Тема 10.</i> Иммуногенетика и генетика иммунитета</p> <p><i>Тема 11.</i> Генетические аномалии, болезни с наследственной предрасположенностью и методы их профилактики</p> <p><i>Тема 12.</i> Биометрия, корреляция</p> <p><i>Тема 13.</i> Генетические основы онтогенеза</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 3 семестр, 2 курс – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – контрольная работа, экзамен</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Биохимия сельскохозяйственной продукции»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е., 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование знаний, умений и навыков в области состава и биохимических процессов, протекающих при хранении и переработке сырья животного и растительного происхождения
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</b> <b>ОПК 5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</b> ОПК 5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ОПК 5.2. Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных биохимических методов исследования качества сырья животного и растительного происхождения и продуктов переработки(ОПК 5.1.); - целей и задач научного исследования по определению показателей качества(ОПК 5.2.); <b>Умения:</b> - регулировать условия протекания биохимических изменений при хранении сырья животного происхождения с целью совершенствования технологических процессов(ОПК 5.1.); - планировать эксперимент и проводить наблюдения(ОПК 5.2.); <b>Навыки:</b> - определения химического состава сырья животного и растительного происхождения и продуктов переработки, используя качественные и количественные биохимические методы исследования(ОПК 5.1.); - анализа данных эксперимента с формулировкой

	выводов(ОПК 5.2.).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Техническая биохимия сельскохозяйственной продукции Тема 1.1.Роль биохимических процессов в технологии хранения и переработки сырья</p> <p><b>Раздел 2.</b> Компонентный состав, свойства и биохимические процессы, лежащие в основе переработки сырья животного происхождения Тема 2.1. Состав и свойства молока. Значение основных компонентов для биохимических и технологических процессов при выработке и созревании различных молочных продуктов Тема 2.2. Виды брожения лактозы. Значение в технологии молочных продуктов Тема 2.3.Состав и свойства мяса. Строение основных тканей. Виды белков мяса и их значение Тема 2.4.Автолиз – сущность, значение в технологии производства мясных продуктов Тема 2.5.Научно-практические основы процесса приготовления мясных эмульсий. Термическая обработка мяса и мясных изделий.</p> <p><b>Раздел 3.</b>Биохимические процессы при хранении и переработке растительного сырья Тема 3.1. Химический состав различных видов растительного сырья и продукции. Вещества, определяющие пищевые и технологические свойства растительного сырья и готовой продукции Тема 3.2. Биохимические изменения при переработке зерна. Получение муки. Хлебопечение. Тема 3.3. Химический состав плодов и овощей и продуктов их переработки. Изменение биохимического состава растительного сырья в процессе хранения и переработки</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 –контрольная работа, зачет
<b>Автор(ы):</b>	Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Физиология и биохимия растений»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4ч., самостоятельная работа – 60ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	- формировать систему знаний о процессах жизнедеятельности и функции растительного организма на всем протяжении его онтогенеза при изменяющихся условиях внешней среды. - формировать представление о функциях и функциональных системах растений, обеспечивающих реализацию генетической программы роста и развития.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б.1.0.18.01 «Физиология и биохимия растений» является дисциплиной обязательной части учебного плана
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> -Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности(ОПК-4) -Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1) - Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве(ОПК-4.2)
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> -современных технологий производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1) - на основе современных научных данных и системного представления о происходящих в растении физиологических и биохимических процессах решать задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве(ОПК-4.2) <b>Умения:</b> -своевременно реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности(ОПК-4) - решать задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве(ОПК-4.2)

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки и анализа получаемых экспериментальных данных, приёмами поиска новых сведений в области физиологии и биохимии растений, связанных с получением урожая с.х. культур высокого качества и применение в профессиональной деятельности(ОПК-4)</li> <li>- решения задач использую инновационные и современные методы исследования и получения информации о ходе физиологических процессов в растительном организме, формировании биохимического качества урожая(ОПК-4.2)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. Физиология и биохимия растительной клетки</p> <p>Раздел 2. Фотосинтез</p> <p>Раздел 3. Дыхание растений</p> <p>Раздел 4 Минеральное питание</p> <p>Раздел 5. Образование и превращение веществ</p> <p>Раздел 6. Водобмен</p> <p>Раздел 7 Рост и развитие растений</p> <p>Раздел 8 Устойчивость растений</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс2– контрольная работа, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>доцент кафедры агрохимии и физиологии растений к. с.-х. н. А. А. Беловолова</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Земледелие с основами почвоведения»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 2 ЗЕТ, 72 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование знаний и навыков по разработке севооборотов, обработки почвы, управлению фитосанитарным состоянием, рациональному использованию пахотных земель, повышению их плодородия и защите почв от эрозии и дефляции с целью получения стабильного урожая
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина « Земледелие с основами почвоведения» Б1.О.18.02 Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК) -нет</b> <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> ОПК 4.1 обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК 4.2 решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве <b>Профессиональные компетенции (ПК): нет</b>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (ОПК 4.1); инновационные технологии (ОПК 4.2) <b>Умения:</b> обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (ОПК 4.2); Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве (ОПК 4.2); <b>Навыки:</b> использует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (ОПК 4.1); Определяет задачи, связанные с использованием

	инновационных технологий в производстве (ОПК 4.2);
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почва, её происхождение и развитие</li> <li>2. Бонитировка</li> <li>3. Биологические особенности и классификация сорных растений</li> <li>4. Научные основы севооборотов</li> <li>5. Научные основы обработки почвы</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 зачет
<b>Автор(ы):</b>	к. с.-х. н., доцент И.А.Вольтерс

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Растениеводство»**  
 по подготовке магистра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.04</b>	<b>Агрономия</b>
код	направление подготовки
B1.0.18.03	Технология производства продукции растениеводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18ч., самостоятельная работа – 36 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 62 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины является формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение теоретических знаний по теоретическим основам растениеводства, технологиям возделывания полевых культур и их применения в профессиональной деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК- 2Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;</b></p> <p><i>ОПК-2.1</i>Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p><i>ОПК-2.2-</i> Анализирует задачу и определяет какую нормативную документацию необходимо использовать</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства (ОПК – 2.1);</li> <li>- нормативной документации в области растениеводства и животноводства (ОПК – 2.2);</li> <li>-</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК – 2.1);</li> <li>- применять и обеспечивать оформление нормативной документации в области растениеводства и животноводства (ОПК – 2.2);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК – 2.1);</li> <li>- использования и оформления нормативной документации в области растениеводства и животноводства -(ОПК – 2.2);</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Раздел 1. Введение  Раздел 2. Хлеба 1 группы  Раздел 3. Хлеба 2 группы  Раздел 4. Зернобобовые  Раздел 5. Корнеплоды  Раздел 6. Клубнеплоды  Раздел 7. Масличные  Раздел 8 Прядильные или волокнистые</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 семестр – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Доцент кафедры Общего земледелия, растениеводства , селекции и семеноводства к.с-х наук Шабалдас О.Г.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Агрохимия»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование навыков анализа образцов почв и растений; способности выбирать виды и определять дозы удобрений с учетом почвенного плодородия на основе знания факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина «Агрохимия» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</b> <b>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности:</b> ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; ОПК-4.2 Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - агрохимических факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; агрохимических методов воспроизводства плодородия почвы и оптимизации условий жизни растений; ассортимента и свойств удобрений (ОПК 4.1); - научных основ систем удобрения сельскохозяйственных культур (ОПК-4.2). <b>Умения:</b> - определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ОПК-4.1); - разрабатывать агрохимические мероприятия по сохранению плодородия почв (ОПК-4.2). <b>Навыки:</b> - лабораторного анализа образцов почв, растений и сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1); - составления систем удобрения отдельных культур и севооборотов (ОПК-4.2).

<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питание растений и методы его регулирования.</li> <li>2. Почвы как источник питания растений.</li> <li>3. Химическая мелиорация почв.</li> <li>4. Азотные, фосфорные, калийные, комплексные, органические и микроудобрения.</li> <li>5. Основные принципы построения системы удобрения и питания культур в севообороте.</li> <li>6. Технология хранения, подготовки и внесения удобрений.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачёт, контрольная работа.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры агрохимии и физиологии растений, к.б.н., доцент О. Ю. Лобанкова

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Зоология»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направление подготовки
<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>	
профиль подготовки	

<b>Форма обучения</b>	очная, заочная
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b>	3 ЗЕТ, 108 часа
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Очная форма обучения:</b> лекции – 20 ч., лабораторные занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль (дифференцированный зачет) <b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль (дифференцированный зачет) – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	получение представления о систематике и эволюции животных и основных свойствах биологических систем, изучение биологических особенностей основных видов животных.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.19.01 – Зоология является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-4</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; <i>ОПК-4.1</i> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции <i>ОПК-4.2</i> Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – основные типы и виды животных согласно современной систематике (ОПК-4.1, ОПК-4.2) <b>Умения:</b> – оценивать их роль в сельском хозяйстве (ОПК-4.1, ОПК-4.2) <b>Навыки:</b> – распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве (ОПК-4.1, ОПК-4.2);
<b>Краткая характеристика</b>	1. Введение. Систематика животных. Особенности анатомо-морфологической организации одноклеточных животных.

<b>учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b>	2. Развитие многоклеточных животных. Низшие и высшие многоклеточные. Черви: анатомо-морфологические особенности, роль в ветеринарии, медицине, основные черты эволюции.
	3. Членистоногие: строение, жизнедеятельность, экология, основные черты эволюции.
	4. Моллюски и иглокожие: основные черты эволюции
	5. Хордовые животные, классификация. Характеристика ананний, их экологические особенности, основные черты эволюции
	6. Хордовые животные. Характеристика амниот, экологические особенности, основные черты эволюции.
<b>Форма контроля</b>	<b>Очная форма обучения:</b> 2 семестр – дифференцированный зачет. <b>Заочная форма обучения:</b> 1 курс – контрольная работа, дифференцированный зачет.
<b>Автор:</b>	доцент кафедры кормления животных и общей биологии, кандидат ветеринарных наук, доцент М.Е. Пономарева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Теория эволюции»**  
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>	
профиль подготовки	

<b>Форма обучения</b>	очная, заочная
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b>	4 ЗЕТ, 144 часа
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Очная форма обучения:</b> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль (зачет) <b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль (зачет) – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Получить представление об основных направлениях эволюции животных, о причинах и факторах эволюции; воспитать эволюционный подхода к изучению живой природы, сформировать естественнонаучное мировоззрение.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.19.02 – Теория эволюции является дисциплиной основной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (ОПК):</b> <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <i>УК-2.1</i> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач <i>УК-2.2</i> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <i>УК-2.3</i> Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время <i>УК-2.4</i> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знать:</b> основные законы эволюции органического мира, филогению животных основных типов, основные эволюционные факторы и движущие силы эволюции, значение наследственности и изменчивости в эволюции (УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4)</p> <p><b>Уметь:</b> использовать основные биологические законы с учетом достижений эволюционистики в профессиональной и исследовательской деятельности(УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4)</p> <p><b>Владеть:</b> навыками использовать основные биологические законы с учетом достижений эволюционистики в профессиональной и исследовательской деятельности(УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-2.4)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<p><b>1. Развитие и становление эволюционных взглядов</b></p> <p>1.1. Зарождение и развитие эволюционных идей.</p> <p>1.2. Синтетическая теория эволюции</p> <p><b>2. Микроэволюция</b></p> <p>2.1. Элементарные эволюционные факторы</p> <p>2.2. Естественный отбор</p> <p>2.3. Адаптации как результат эволюции</p> <p>2.4. Виды в природе, критерии и структура. Видообразование</p> <p><b>3. Макроэволюция</b></p> <p>3.1. Общие закономерности и механизмы эволюции.</p> <p>3.2. Основные этапы развития жизни на Земле.</p> <p>3.3. Современные проблемы эволюционной теории.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><b>Очная форма обучения:</b> 2 семестр – зачет.</p> <p><b>Заочная форма обучения:</b> 1 курс – контрольная работа, зачет.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных, кандидат ветеринарных наук, доцент М.Е. Пономарева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование фундаментальных и профессиональных знаний о строении, физиологических процессах и функциях в организме сельскохозяйственных животных, необходимых для научного обоснования мероприятий, связанных с созданием оптимальных условий производства и реализации продукции животноводства.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы– Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>общепрофессиональные (ОПК):</b>  <b>ОПК 5 – Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</b>                      ОПК 5.1 – Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции                      ОПК 5.2 – Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- спецификипроизводства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК 5.1);</li> <li>- принципов и особенностейстатистической обработки результатов опытов (ОПК 5.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции(ОПК 5.1);</li> <li>- осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов (ОПК 5.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспериментальные исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК 5.1);</li> </ul>

	- статистическую обработку результатов опытов, формулировать выводы(ОПК 5.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Тема 1.</b> Основы общей цитологии и гистологии <b>Тема 2.</b> Аппарат движения <b>Тема 3.</b> Нервная система и органы чувств <b>Тема 4.</b> Системы крови, органов кровообращения и лимфообращения <b>Тема 5.</b> Системы органов грудной и брюшной полости <b>Тема 6.</b> Обмен веществ и энергии <b>Тема 7.</b> Система органов внутренней секреции <b>Тема 8.</b> Мочеполовая система и физиология размножения
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – дифференцированный зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – дифференцированный зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	профессор кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.б.н. М.А. Воронин

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Кормление животных»  
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>	
профиль подготовки	

<b>Форма обучения</b>	очная, заочная
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b>	4 ЗЕТ, 144 часов
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b>Очная форма обучения:</b> лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 90 ч.</p> <p><b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 130 ч., контроль (дифференцированный зачет) – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в организации питания животных для увеличения их продуктивности и плодовитости, повышения качества продукции и поддержания хорошего состояния здоровья.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.19.04 – Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикаторы достижений компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>профессиональные:</b> <b>ОПК-4</b>Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности <i>ОПК-4.1</i>Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции <i>ОПК-4.2</i>Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> – основные технологии заготовки кормов, общие вопросы по содержанию, кормлению животных (ОПК-4.1) – основные современные технологии повышения качества питания животных (ОПК-4.2)</p> <p><b>Умения:</b> – использовать знания по кормлению животных, заготовки кормов(ОПК-4.1)</p>

	<p>– балансировать рационы животных по всем питательным и биологически активным веществам(ОПК-4.2)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– реализации современных технологий кормления животных и заготовки кормов (ОПК-4.1)</p> <p>– давать рекомендации по содержанию и кормлению животных, составлять для них рецепты комбикормов и премиксов(ОПК-4.1)</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b>	Раздел 1. Оценка питательности кормов и научные основы полноценного кормления
	1. Оценка питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам
	2. Обмен веществ и энергии в организме животного и методы их определения
	3. Протеиновая, минеральная и витаминная питательность кормов.
	Раздел 2. Корма
	4. Корма, их состав и классификация. Зеленые корма, корнеклубнеплоды и бахчевые
	5. Силосный и сенажный корм. Грубый корм и отходы полеводства
	6. Зерновые корма, отходы технических производств
	7. Корма животного происхождения. Кормовые добавки, комбикорма
	Раздел 3. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных
	8. Научные основы полноценного кормления с.-х. животных. Кормление коров.
	9. Кормление быков-производителей, телят, молодняка на откорме
	10. Кормление овец
11. Кормление свиней	
12. Кормление лошадей	
13. Кормление птицы	
<b>Форма контроля</b>	<p><b>Очная форма обучения:</b> 5 семестр – курсовая работа, зачет с оценкой.</p> <p><b>Заочная форма обучения:</b> 3 курс – курсовая работа, зачет с оценкой.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных, кандидат ветеринарных наук М.Е. Пономарева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых  
предприятий»**

по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>6</u> ч., самостоятельная работа – <u>94</u> ч, контроль – <u>4</u> ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Сформировать у студентов знания, практические умения и навыки по рациональному построению и ведению производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий, по организации их предпринимательской деятельности в разных организационно-правовых формах с учетом природно-климатических, социально-экономических и политических условий.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК -1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b> <i>УК-1.1</i> - анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи <i>УК-1.2</i> - находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи <i>УК-1.3</i> - рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки <i>УК-1.4</i> - грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности <i>УК-1.5</i> - определяет и оценивает последствия возможных решений задачи <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-2.1</i> - использует существующие нормативные

	<p>документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p><i>ОПК-2.2</i> - анализирует задачу и определяет, какую нормативную документацию необходимо использовать</p> <p><b>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</b></p> <p><i>ОПК-6.1</i> - определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>ОПК-6.2</i> - решает конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики анализа задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи (УК – 1.1);</li> <li>- нахождения и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (УК – 1.2);</li> <li>- рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценки их достоинств и недостатков (УК – 1.3);</li> <li>- грамотного, логичного, аргументированного формирования собственных суждений и оценки. Отличий фактов от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности (УК – 1.4);</li> <li>- определения и оценки последствий возможных решений задачи (УК – 1.5);</li> <li>- использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК-2.1)</li> <li>- анализа задачи и определения, какую нормативную документацию необходимо использовать (ОПК-2.2)</li> <li>- определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-6.1)</li> <li>- методики решения конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозиции задачи (УК – 1.1);</li> <li>- находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи (УК – 1.2);</li> <li>- рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивать их достоинства и недостатки (УК – 1.3);</li> </ul>

	<p>-грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности (УК – 1.4);</p> <p>- определять и оценивать последствия возможных решений задачи (УК – 1.5);</p> <p>- использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК-2.1)</p> <p>- анализировать задачи и определения, какую нормативную документацию необходимо использовать (ОПК-2.2)</p> <p>- определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-6.1)</p> <p>- решать конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- проведения анализа задачи, выделения ее базовых составляющих, осуществления декомпозиции задачи (УК – 1.1);</p> <p>- нахождения и критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи (УК – 1.2);</p> <p>- рассмотрения возможных вариантов решения задачи, оценивания их достоинств и недостатков (УК – 1.3);</p> <p>- формирования собственных суждения и оценок. Умения отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности (УК – 1.4);</p> <p>- определения и оценивания последствий возможных решений задачи (УК – 1.5);</p> <p>- применения существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, порядка оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК-2.1)</p> <p>- проведения анализа задачи и определения, какую нормативную документацию необходимо использовать (ОПК-2.2)</p> <p>- определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-6.1)</p> <p>- применения методики решения конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и</b></p>	<p><b>Тема 1. Организационно-экономические основы организации сельскохозяйственного и пищевого производства</b></p>

<b>темы)</b>	<p><b>Тема 2.</b> Организация использования ресурсного потенциала предприятия</p> <p><b>Тема 3.</b> Организация использования трудовых ресурсов. Оплата труда и материальное стимулирование работников.</p> <p><b>Тема 4.</b> Организация планирования на предприятии</p> <p><b>Тема 5</b> Основы рациональной организации труда на предприятии</p> <p><b>Тема 6.</b> Анализ и оценка деятельности сельскохозяйственных и пищевых предприятий</p> <p><b>Тема 7.</b> Организация предпринимательской деятельности на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н. Е.Г. Пупынина

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Управление проектами»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	является изучение теоретических и практических аспектов управления проектами, возможностей и ограничений инструментария управления проектами, его адаптации к потребностям содержания и окружения конкретного проекта.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.20.02 «Управление проектами» относится к обязательной части образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>УК–2.1</b> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач <b>УК–2.2</b> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <b>УК–2.3</b> Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время <b>УК–2.4</b> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта <b>УК–3.1</b> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде <b>УК–3.3</b> Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата <b>УК–3.4</b> Эффективно взаимодействует с другими членами

	<p>команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</b>  <b>ОПК-6</b>Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности  <b>ОПК-6.1</b>Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции  <b>ОПК-6.2</b>Решает конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение (УК–2.1);</li> <li>- специфики проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК–2.2);</li> <li>- этапов решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время (УК–2.3);</li> <li>- публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта (УК–2.4);</li> <li>- стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяя свою роль в команде (УК–3.1);</li> <li>- специфики планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК–3.3);</li> <li>- особенностей взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК–3.4);</li> <li>- расчетов экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-6.1);</li> <li>- методологии решения конкретных задач проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач (УК–2.1);</li> <li>- Проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК–2.2);</li> <li>- Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время (УК–2.3);</li> <li>- Публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта (УК–2.4);</li> <li>- Понимать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели,</li> </ul>

	<p>определяет свою роль в команде (УК–3.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата (УК–3.3);</li> <li>- Эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентовать результаты работы команды (УК–3.4);</li> <li>- Определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции(ОПК-6.1);</li> <li>- Решать конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определять ожидаемые результаты решения выделенных задач (УК–2.1);</li> <li>- Проектирования решений конкретных задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК–2.2);</li> <li>- Решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время (УК–2.3);</li> <li>- Публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта (УК–2.4);</li> <li>- Понимания эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде (УК–3.1);</li> <li>- Предвидеть результаты (последствия) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК–3.3);</li> <li>- Эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК–3.4);</li> <li>- Определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции(ОПК-6.1);</li> <li>- Решать конкретные задачи проекта в соответствии с заявленными экономическими показателями (ОПК-6.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Общая характеристика управления проектами  Тема 2. Организационная структура проекта  Тема 3. Жизненный цикл проекта  Тема 4. Окружение и участники проекта  Тема 5. Процессы управления проектом  Тема 6.Операции в управлении проектами  Тема 7.Ресурсы проекта  Тема 8. Стоимостная оценка элементов проекта  Тема 9.Исполнение проекта</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – Зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – Зачет, контрольная</p>

	работа
<b>Автор(ы):</b>	Коршикова М.В. доцент, кандидат эконом.наук

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Пищевая химия»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 121 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	овладение обучающимися основных знаний в области химического состава сырья, изучения основных химических процессов, протекающих в сырье при переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общие профессиональные компетенции (ОПК) ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий ОПК-1.1 - Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основных химических процессов протекающих в сырье при переработке (ОПК-1.1) Умения: - оценивать химическими способами качество сырья и пищевой продукции на всех стадиях технологического процесса (ОПК 1.1) Навыки: - владеть методами прогнозирования химических изменений свойств сырья в процессе кулинарной обработки (ОПК-1.1)
2.1 Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Введение в химию пищевых веществ и питание человека Раздел 2. Белковые вещества Раздел 3. Углеводы и липиды

Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Зоогигиена»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____4_____ ЗЕТ, __144__ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч, контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Сформировать у студента знания, умения и навыки по оценке влияние комплекса факторов внешней среды на естественную резистентность организма и продуктивные качества сельскохозяйственных животных. Приобретение теоретических знаний и практического навыка в области оценки качества кормов, современных методов и приемов содержания животных, а также применения технологических решений с учетом особенностей биологии животных.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.22 – Зоогигиена является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> ОПК- 4. - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ОПК- 4.1 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК- 4.2 - Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - современных технологий производства сельскохозяйственной продукции(ОПК-4.1) - инновационных технологий в производстве(ОПК-4.2) <b>Умения:</b> - реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции (ОПК- 4.1) - решать задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве(ОПК- 4.2) <b>Навыки:</b>

	<p>- обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции(ОПК- 4.1)</p> <p>- решать задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве(ОПК- 4.2)</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. Общая зооигиена</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение</li> <li>2. Воздушная среда и ее влияние на здоровье животных</li> <li>3. Микроклимат животноводческих помещений и его влияние на здоровье, и продуктивность животных</li> <li>4. Гигиенические требования к воде, водоснабжению и поению сельскохозяйственных животных</li> <li>5. Гигиенические требования к почве и её охрана от загрязнения</li> <li>6. Гигиенические требования к кормам и кормлению сельскохозяйственных животных</li> <li>7. Гигиена рационального ухода и контроля за условиями содержания сельскохозяйственных животных</li> <li>8. Гигиена пастбищного содержания сельскохозяйственных животных</li> <li>9. Гигиена транспортировки животных и сырья животного происхождения</li> <li>10. Гигиена труда и личная гигиена работников животноводства</li> </ol> <p>Раздел 2. Частная зооигиена</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гигиена содержания крупного рогатого скота.</li> <li>2. Зооигиенические требования в свиноводстве</li> <li>3. Зооигиенические требования в овцеводстве и козоводстве</li> <li>4. Зооигиенические требования в коневодстве</li> <li>5. Зооигиенические требования в птицеводстве</li> <li>6. Зооигиенические требования в кролиководстве и пушном звероводстве</li> <li>7. Зооигиенические требования в прудовом рыбоводстве</li> <li>8. Гигиенические требования в пчеловодстве</li> </ol> <p>Раздел 3. Основы проектирования животноводческих объектов</p> <p>Основы проектирования животноводческих объектов и их санитарная оценка</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 6 семестр – курсовая работа, экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс – курсовая работа, экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	к.в.н., доцент Ходусов А.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Пищевые добавки»**  
 по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е. 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Пищевые добавки» являются изучение химических свойств и обуславливаемых ими технологических возможностей различных групп пищевых добавок, а также выявление наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.</b> <i>ОПК-4.1</i> - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. <i>ОПК-4.2</i> - Решает задачи, связанные с использованием инновационных технологий в производстве.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - областей для применения пищевых добавок в технологиях производства продуктов питания (ОПК-4.1); - основных регламентирующих документов по качеству и безопасности пищевой продукции с применением пищевых добавок (ОПК-4.2). <b>Умения:</b> - прогнозировать взаимодействие различных пищевых добавок с сырьем и другими пищевыми добавками (ОПК-4.1); - интерпретировать результаты лабораторных исследований качества продуктов питания (ОПК-4.2).

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширять ассортимент и повышать качество пищевых продуктов за счет использования современных пищевых добавок (ОПК-4.1);</li> <li>- проведения сенсорного анализа пищевых продуктов (ОПК-4.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые добавки и их кодификация. Пищевые добавки: определение безопасности и регламентирование.</li> <li>2. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.</li> <li>3. Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания</li> <li>4. Цветкорректирующие вещества: натуральные и синтетические пищевые красители, отбеливатели, стабилизаторы (фиксаторы) окраски.</li> <li>5. Вещества, изменяющие структуру продукта.</li> <li>6. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.</li> <li>7. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.</li> <li>8. Процедура установления безопасности пищевых добавок.</li> <li>9. Мутагены и антимутагены в продуктах питания.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – экзамен;  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук  Омаров Р.С.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Физическая культура и спорт»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>
код	направление подготовки
	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> _____ <b>2</b> ЗЕТ, _____ <b>72</b> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 2 ч., самостоятельная работа – 62 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.24. «Физическая культура и спорт» относится к циклу Б1.О – «Обязательная часть».
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b> <b>УК-7 –Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методические принципы физического воспитания; (УК-7.1) - методы и средства физического воспитания; (УК-7.1) - основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; (УК-

	<p>7.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы физического воспитания; (УК-7.2)</li> <li>- основы обучения движениям; (УК-7.2)</li> <li>- основы совершенствования физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b>-применять принципы, средства и методы физического воспитания, (УК-7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать двигательные умения и навыки; (УК-7.1)</li> <li>-формировать физические качества; (УК-7.1)</li> <li>- формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</li> <li>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; (УК-7.2)</li> <li>- оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; (УК-7.2)</li> <li>- использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b>-дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; (УК-7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы физического воспитания; (УК-7.1)</li> <li>- средства физического воспитания; (УК-7.1)</li> <li>-принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</li> <li>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- средства освоения основных двигательных действий; (УК-7.2)</li> <li>-средства совершенствования основных физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая</p>

	<p>подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1-3 – зачет;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – зачет;</p>
<b>Автор(ы):</b>	Дяченко Т.Л.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</b>
код	направление подготовки
	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> _____ <b>328</b> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 216 ч., самостоятельная работа – 112 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 314 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.25. «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к циклу Б1.О – «Обязательная часть».
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b> <b>УК-7 –Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:-</b> методические принципы физического воспитания; (УК-7.1) - методы и средства физического воспитания; (УК-7.1) - основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; (УК-

	<p>7.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы физического воспитания; (УК-7.2)</li> <li>- основы обучения движениям; (УК-7.2)</li> <li>- основы совершенствования физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b>-применять принципы, средства и методы физического воспитания, (УК-7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать двигательные умения и навыки; (УК-7.1)</li> <li>-формировать физические качества; (УК-7.1)</li> <li>- формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</li> <li>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; (УК-7.2)</li> <li>- оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; (УК-7.2)</li> <li>- использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b>-дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; (УК-7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы физического воспитания; (УК-7.1)</li> <li>- средства физического воспитания; (УК-7.1)</li> <li>-принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</li> <li>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- средства освоения основных двигательных действий; (УК-7.2)</li> <li>-средства совершенствования основных физических качеств; (УК-7.2)</li> <li>- методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания.(УК-7.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая</p>

	<p>подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1-4 – зачет;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – зачет;</p>
<b>Автор(ы):</b>	Дяченко Т.Л.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Современные технологии обработки пищевого сырья»**  
 по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Современные технологии обработки пищевого сырья» является получение студентами знаний по современным тенденциям в сфере переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения, организации эффективного функционирования предприятий пищевой промышленности, применения научных разработок для глубокой переработки вторичного сырья и обеспечения стабильности качества готовой продукции.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта.</b> <i>ПК-3.1</i> - Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции. <i>ПК-3.2</i> - Реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - потенциала использования вторичного сырья животного происхождения для производства новых видов продуктов питания (ПК-3.1); - современных методов контроля качества и исследования свойств пищевых продуктов (ПК-3.2). <b>Умения:</b>

	<p>- использовать механизмы регулирования химическими, биохимическими и микробиологическими процессами, протекающими в сельскохозяйственном сырье, для максимального сохранения его качества (ПК-3.1);</p> <p>- применять современные ферментные препараты для получения биоактивных продуктов глубокого гидролиза вторичного сырья животного происхождения (ПК-3.2).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- эффективной организации технологического процесса для обеспечения гарантированного качества и безопасности готовой продукции (ПК-3.1);</p> <p>- технологических приемов обработки вторичного сырья животного происхождения для организации его максимально эффективной переработки (ПК-3.2).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях.</li> <li>2. Основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.</li> <li>3. Современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения.</li> <li>4. Контроль качества пищевой продукции. Средства и методы управления качеством продукции.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – зачет;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производство, товароведение и сертификация сыров»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е., 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 113 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентом знаний и навыков по совокупности средств, приемов, способов выработки сыров, видах и условиях эксплуатации технологического оборудования, требованиях действующей нормативной документации, а также подготовка к профессиональной деятельности в молочной промышленности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК 1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК 1.1. Составляет план приемки сырья и выпуска продукции; ПК 1.4. Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов. <b>ПК 2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК2.3. Осуществляет проверку товарного оформления и хранения продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований нормативной документации к сырью для сыроделия(ПК-1.1.); - требований нормативной документации к показателям качества сыров (ПК 1.4); - требований к содержанию товарно-сопроводительной документации, условий и продолжительности хранения молока-сырья(ПК-2.3.); <b>Умения:</b> - проводить расчеты потребности сырья и выхода готовой продукции(ПК-1.1.); - использовать необходимые нормативные документы в

	<p>технологическом процессе получения сыров(ПК 1.4)  - проводить отбор проб сырья и материалов, подготовку их к экспертизе(ПК-2.3.);</p> <p><b>Навыки:</b>  - расчета выхода продукции с учетом производственных потерь(ПК-1.1.);  - эксплуатации технологического оборудования молокоперерабатывающего производства(ПК 1.4);  - владения методами и приемами контроля условий созревания и хранения сыров (ПК-2.3)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Характеристика сыродельной отрасли. Состояние перспективы развития  Тема 1.1.Современное состояние производства молока и развития сыродельной отрасли в РФ.  Тема 1.2.Пищевая ценность, ассортимент и классификация сыров сыров. Значение в питании.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Молоко-сырье для сыроделия. Состав, свойства, требования к качеству и безопасности  Тема 2.1. Технические требования к молоку-сырью для сыроделия  Тема 2.2. Биохимические и микробиологические основы производства сыров</p> <p><b>Раздел 3.</b> Технология традиционного сыроделия  Тема 3.1.Общая технологическая схема выработки сыров  Тема 3.2. Сыры с высокой температурой 2 нагревания  Тема 3.3. Сыры с низкой температурой 2 нагревания  Тема 3.4.Особенности производства мягких сыров  Тема 3.5. Особенности производства кисломолочных и рассольных сыров</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 –контрольная работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Разведение и селекция животных»  
по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	профилю подготовки
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Очная форма обучения:</b> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль (экзамен) – 36 ч. <b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4ч., практические занятия – 8ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль (экзамен) – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Дать бакалаврам теоретические и практические знания по методам оценки и учета продуктивности животных, их использование при организации воспроизводства, в процессе применения вопросов связанных с использованием как теоретических, так и практических моментов связанных с разведением и селекцией различных видов с/х животных, бакалавр должен в совершенстве владеть знаниями, связанными с биологическими особенностями сельскохозяйственных животных и подготовлен к решению профессиональных задач, связанных с ранней диагностикой и оценкой животных по продуктивности для получения новых и совершенствовании существующих пород и линий животных</p> <p>Основной задачей изучения дисциплины является реализация требований, установленных в Государственном стандарте высшего образования к подготовке бакалавров по направлению «ТПиПСХП».</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.В.03 – разведение и селекция животных является дисциплиной вариативной части (дисциплина предложенная вузом) и является обязательной к изучению.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные:</b> <b>ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> <i>ПК-1.3 - Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов</i> <i>ПК-1.4 - Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов</i>
<b>Знания, умения и</b>	<b>Знания:</b>

<p><b>навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>Принципов и особенностей осуществления, реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3)</p> <p>Принципов и особенностей осуществления, реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4)</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Применять знания реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3)</p> <p>Применять знания реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>Владеет способами реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3).</p> <p>Владеет способами реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. РАЗВЕДЕНИЕ И СЕЛЕКЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b></p> <p><b>Тема «Происхождение сельскохозяйственных животных. Учение о породе».</b></p> <p>Происхождение основных видов с.-х. животных. (Понятие о прирученном, домашнем, сельскохозяйственном животном. Изменение животных в процессе одомашнивания. Перспективы одомашнивания новых видов животных).</p> <p><b>«Мечение сельскохозяйственных животных»</b></p> <p><b>Тема «Конституция, экстерьер и интерьер сельскохозяйственных животных».</b></p> <p>Стати сельскохозяйственных животных.</p> <p>Основные промеры животных.</p> <p>Вычисление индексов телосложения с/х животных разных видов.</p> <p><b>Тема «Рост и развитие сельскохозяйственных животных».</b></p> <p>Учет роста молодняка с/х животных. (Направленное выращивание молодняка с.-х. животных. Управление индивидуальным развитием животных в эмбриональный и постэмбриональный периоды).</p> <p><b>«Отбор и подбор в животноводстве».</b></p> <p>Отбор и подбор — основа селекции</p> <p><b>Тема «Методы разведения сельскохозяйственных животных».</b></p> <p>Чистопородное разведение как основной метод разведения животных.</p> <p>Биологическая сущность скрещивания животных, цели и задачи.</p> <p>Понятия о гибридизации и гибридах в животноводстве.</p> <p><i>Родственное и не родственное спаривание животных. (Биологическое значение инбридинга и методы его оценки. Инбредная депрессия и ее причины. Применение инбридинга в племенном животноводстве).</i></p> <p><i>Организационно-технологические мероприятия по</i></p>

*воспроизводству стада*

(Основные мероприятия по сохранению новорожденного молодняка. Структура и оборот стада. Направленное выращивание молодняка).

**«Зоотехнические аспекты воспроизводства стада».**

## **Раздел 2. УЧЕТ ПРОДУКТИВНОСТИ ОСНОВНЫХ ВИДОВ С/Х ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ.**

**Тема «Учет и оценка молочной продуктивности».**

Изучить методы учета количества и качества молока. Научиться вычислять удои молока за лактацию, содержания в нем среднего количества жира. Определять количество молока в пересчете на базисную жирность. (Молочную продуктивность сельскохозяйственных животных, используемых для производства этого вида продукции (крупный рогатый скот, козы, овцы, лошади и др.), выражают в удоях. Для этого количество надаиваемого от них за сутки молока периодически измеряют или взвешивают. Молочную продуктивность у животных, которых не доят (коровы мясных пород, свиноматки, крольчихи и др.), оценивают условно по живой массе приплода в определенном возрасте (у свиней – в трехнедельном, у мясных коров – в 8-месячном).

**Тема «Учет и оценка животных по мясной продуктивности».**

Изучить основные показатели оценки мясных качеств сельскохозяйственных животных и птицы различных видов и овладеть методом оценки по этим показателям.

(Мясная продуктивность обуславливается закономерностями образования мышечной, жировой и костной тканей организма. Чем меньше костей и хрящей и больше мышечной и жировой тканей в туше, тем выше сорт мяса и его питательность. Оценка животных по мясной продуктивности проводят по откормочным и убойным качествам, а также по показателям оценки качества продукции. Оценка и учет мясной продуктивности проводят при жизни животного и после его убоя.)

**Тема «Оценка овец по шерстной продуктивности».**

Ознакомиться с основными показателями, характеризующими шерстную продуктивность овец, методами их учета и оценки овец по ним. (Под шерстью понимается волосяной покров животных, который используют при изготовлении пряжи, тканей или вязаных изделий. На туловище овцы растут рунная шерсть, защитный волос (на веках), кроющий волос (на лицевой части головы и на ногах).

**Тема «Оценка с/х птицы по мясной и яичной продуктивности».**

Освоить практические приемы оценки и учета яичной продуктивности птицы. (Яйценоскость – важнейшее продуктивное качество сельскохозяйственной птицы. Яйценоскость зависит от вида птицы, физиологического

	<p>состояния, от условий кормления и содержания, Яйценоскость определяют путем индивидуального учета в контрольных гнездах и индивидуальных клетках, Важным признаком яйценоскости в птицеводстве считается средняя масса яиц каждой несушки )</p> <p><b>Тема «Оценка с/х животных по происхождению. Оценка с/х животных по качеству потомства».</b></p> <p>Ознакомление с различными формами родословных, овладение техникой их построения и оценки по ним, происхождения с.-х. животных.</p> <p>Освоение основных методов оценки производителей по качеству потомства.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><b>Очная форма обучения:</b> 4 семестр – курсовая работа, экзамен.</p> <p><b>Заочная форма обучения:</b> 2 курс – курсовая работа, экзамен.</p>
<b>Автор:</b>	к.с.-х.н., доцент В.Е. Закотин

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производство продукции животноводства»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	<b>Профиль</b>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические занятия – <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч., контроль – <u>36</u> ч.
	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., практические занятия – <u>8</u> ч., самостоятельная работа – <u>123</u> ч., контроль – <u>9</u> ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Изучение инновационных подходов при организации сельскохозяйственного производства и переработки продукции получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, а именно производство продукции отраслей животноводства.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.04 «Производство продукции животноводства» является дисциплиной, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.3 - Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов. ПК-1.4 - Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4). <b>Умения:</b> - реализовать технологический процесс производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализовать технологический процесс производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4). <b>Навыки:</b> - реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализации технологического процесса производства

	молока и молочных продуктов (ПК-1.4).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития животноводства России.</p> <p>Раздел 2. Свиноводство и технология производства свинины</p> <p>Раздел 3. Технология производства и переработки продукции овцеводства</p> <p>Раздел 4. Скотоводство и технология производства молока и говядины</p> <p>Раздел 5. Птицеводство и технология производства яиц и мяса</p> <p>Раздел 6. Коневодство и технология производства продукции коневодства</p> <p>Раздел 7. Технология производства пушного звероводства и кролиководства, оленеводства и верблюдоводства</p> <p>Раздел 8. Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 5 семестр – курсовая работа, экзамен;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс – курсовая работа, экзамен</p>
<b>Автор:</b>	к. с.-х. н., доцент, Е.И. Растоваров

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производство, товароведение и сертификация колбас»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.; контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 113 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области технологии производства колбасных изделий, контроля технологического процесса производства колбасных изделий, а также состава и свойств готовой продукции..
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.1. Составляет план приемки сырья и выпуска продукции ПК-1.3. Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.3. Осуществляет проверку товарного оформления и хранения продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований по составлению плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3.); - требований к содержанию товарно-сопроводительной документации, условий и продолжительности хранения товаров (ПК-2.3.) <b>Умения:</b> - составлять план приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - осуществлять технологический процесс производства мяса

	<p>и мясопродуктов (ПК-1.3.);</p> <p>- проводить отбор проб сырья и материалов, подготовку их к экспертизе (ПК-2.3.)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- владения методами и приемами составления плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.);</p> <p>- организации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3.);</p> <p>- владения методами и приемами контроля условий хранения пищевых продуктов (ПК-2.3.).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Состав, свойства мяса и других продуктов убоя, используемых в колбасном производстве</b></p> <p>Тема 1.1. Строение основных тканей мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Автолиз.</p> <p>Тема 1.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</p> <p><b>Раздел 2. Технология производства основных видов колбасных изделий</b></p> <p>Тема 2.1. Сырье и материалы в колбасном производстве.</p> <p>Тема 2.2. Технологические схемы производства колбасных изделий</p> <p>Тема 2.3. Подготовка сырья: разделка, обвалка, жиловка. Измельчение и посол.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление фарша. Формование батонов.</p> <p>Термическая обработка колбасных изделий</p> <p>Тема 2.5. Основы стандартизации и сертификации</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Производство органической пищи»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2з.е., 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54ч., контроль - 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанных с производством и идентификацией органических продуктов питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК 1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК 1.1. Составляет план приемки сырья и выпуска продукции; ПК 1.3. Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов; ПК 1.4. Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований нормативной документации к органическому сырью и продуктам (ПК-1.1.); - ассортимента и показателей качества мясной органической продукции (ПК-1.3.); - ассортимента и показателей качества молочной органической продукции (ПК-1.4.); <b>Умения:</b> - проводить расчеты потребности сырья и выхода готовой продукции (ПК-1.1.); -использовать необходимые нормативные документы в технологическом процессе переработки мяса (ПК-1.3.); - использовать необходимые нормативные документы в технологическом процессе переработки молока (ПК-1.4.); <b>Навыки:</b> - расчета выхода продукции с учетом производственных потерь (ПК-1.1.);

	<p>- эксплуатации технологического оборудования мясоперерабатывающего производства (ПК-1.3.);</p> <p>- эксплуатации технологического оборудования молокоперерабатывающего производства (ПК-1.4.)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Предпосылки возникновения органического производства продуктов питания. Развитие рынка Food Net</p> <p>Тема 1.1. Исторические предпосылки развития органических продуктов питания</p> <p>Тема 1.2. Современное состояние и перспективы развития рынка Food Net</p> <p>Тема 1.3. Нормативно-правовая база производства и оборота органических продуктов питания</p> <p><b>Раздел 2.</b> Переработка органического сырья</p> <p>Тема 2.1. Органическое сельское хозяйство</p> <p>Тема 2.2. Условия производства органического мяса</p> <p>Тема 2.3. Условия производства органического молока</p> <p><b>Раздел 3.</b> Переработка органического сырья</p> <p>Тема 3.1. Организация переработки мясного сырья</p> <p>Тема 3.2. Организация переработки молока</p> <p>Тема 3.3. Требования к сертификации и маркировки органической продукции</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология производства функциональных продуктов питания»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области технологии продуктов функционального питания на мясной основе
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.1. Составляет план приемки сырья и выпуска продукции <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.2. Владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1. Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований по составлению плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1.) <b>Умения:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.);</li> <li>- применения методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.);</li> <li>- применять предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами и приемами составления плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.);</li> <li>- владения методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.);</li> <li>- применения предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания</b></p> <p>Тема 1.1. Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов.</p> <p>Тема 1.2. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.</p> <p>Тема 1.3. Принципы создания функциональных продуктов питания</p> <p><b>Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности</b></p> <p>Тема 2.1. Технология низкокалорийных мясопродуктов с пищевыми волокнами</p> <p>Тема 2.2. Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных витаминами</p> <p>Тема 2.3. Технология функциональных мясопродуктов, обогащенных минеральными веществами</p> <p>Тема 2.4. Технология мясопродуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами</p> <p>Тема 2.5. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии мясных продуктов</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет с оценкой</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой</p>
<b>Автор(ы):</b>	Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 3 ЗЕТ, 108 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: 6 семестр лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины «Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов» являются: – - получение знаний и умений по основам рыборазведения и выращиванию рыб и других гидробионтов в условиях аквакультуры; - изучение технологического процесса переработки рыбы и гидробионтов объектов аквакультуры.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <u>«Б1.В.08Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов»</u> является дисциплиной Блока 1 и входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>ПК-1 Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.1 Составляет план приемки сырья и выпуска продукции ПК-1.5 Реализация технологического процесса производства и переработки рыбы и гидробионтов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> нормативные документы плана приемки сырья и выпуска продукции (ПК-1.1) технологии и технологический процесс производства и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-1.5) <b>Умения:</b> выбирать и обосновывать применение нормативных документов плана приемки сырья и выпуска продукции (ПК-1.1) выбирать и обосновывать применение технологии и технологического процесса производства и переработки

	<p>рыбы и гидробионтов(ПК-1.5)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>составлять план приемки сырья и выпуска продукции(ПК-1.1)</p> <p>реализовывать технологический процесс производства и переработки рыбы и гидробионтов(ПК-1.5)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Биологическая характеристики рыбы и водных гидробионтов.</li> <li>2. Типы прудовых хозяйств, их характеристика. Гидрологический и гидробиологический режим водоемов различных категорий.</li> <li>3. Технология разведения и выращивания карпа и растительноядных рыб в прудовых хозяйствах.</li> <li>4. Методы повышения продуктивности прудов. Технология кормления рыб.Естественная кормовая база прудов.Поликультура.</li> <li>5. Размножение рыб их рост и развитие.Расчеты по выращиванию рыб в различных категориях прудов.</li> <li>6. Основы индустриального рыбоводства. Особенности бассейнового и садкового товарного рыбоводства. Разведение рыб в индустриальных хозяйствах на отработанных теплых водах. Разведение рыбы в установках с замкнутым циклом водообеспечения. Озерное товарное рыбоводство. Выращивание рыбы в водоемах комплексного назначения. Морская аквакультура.</li> <li>7. Методы определения качества рыбы и рыбной продукции. Порядок приемки живой рыбы и рыбной продукции, ее хранение и транспортировка.</li> <li>8. Разделка рыбы. Консервирование рыбы холодом.</li> <li>9. Консервирование рыбы и икры посолом. Пряный посол и маринование рыбы. Производство пресервов</li> <li>10. Сушка и вяление рыбы. Консервирование рыбы копчением</li> <li>11. Производство консервов. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и раков.</li> <li>12. Использование отходов рыбной промышленности. Ветеринарно-санитарная экспертиза и переработка гидробионтов при заболеваниях.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> бсеместр – экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u>3 курс – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>кандидат с.-х.н., доцент Покотило А.А</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология производства и переработки продукции пчеловодства»**  
 по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.02	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль подготовки</i>

**Форма обучения** – очная, заочная

<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94ч, контроль – 4ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>– изучить основы биологии медоносной пчелы;</p> <p>– ознакомление студентов с пчеловодным оборудованием и инвентарем, правилами ухода за пчелами, сезонными работами на пасеке;</p> <p>– изучить технологии получения, переработки и оценки качества меда, воска, прополиса, цветочной пыльцы, маточного молочка и пчелиного яда для их реализации.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина указать «Б1.В.09 – Технология производства и переработки продукции пчеловодства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата;
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <p><b>ПК-1 Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b></p> <p><i>ПК - 1.1</i> Составляет план приемки сырья и выпуска продукции</p>
	<p><b>ПК - 2 Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b></p> <p><i>ПК 2.1</i> Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных правил приема и выпуска сырья для производства продукции пчеловодства (ПК-1.1),</li> <li>- нормативных документов определяющих качество сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции пчеловодства (ПК-2.1).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план сырья и выпуска продукции пчеловодства (ПК-1.1),</li> <li>- на практике осуществлять контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции пчеловодства (ПК-2.1).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составления плана приемки сырья и выпуска продукции пчеловодства (ПК-1.1),</li> <li>- определения качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции пчеловодства(ПК-2.1).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Биология пчелиной семьи</b></p> <p>1. История образования и развития пчеловодства. Современное состояние, перспективы и значение отрасли пчеловодства.</p> <p>2. Биология пчелиной семьи. Морфология медоносной пчелы. Ульи и пчеловодный инвентарь.</p> <p>3. Технология содержания пчелиных семей. Сезонные работы на пасеке.</p> <p>4. Размножение пчелиных семей. Кормовая база пчеловодства. Заболевания и вредители пчел.</p> <p><b>Раздел 2. Технология производства и переработки продукции пчеловодства</b></p> <p>5. Мед.</p> <p>6. Воск пчелиный.</p> <p>7. Цветочная пыльца (обножка).</p> <p>8. Прополис (пчелиный клей).</p> <p>9. Маточное молочко.</p> <p>10. Пчелиный яд.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Доцент кафедры кормления животных и общей биологии, к. с.-х. наук Т.С. Лесняк</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология переработки продукции птицеводства»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.; контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья птицеперерабатывающей промышленности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-1. Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.1. Составляет план приемки сырья и выпуска продукции ПК-1.6. Реализация технологического процесса переработки продукции птицеводства
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований по составлению плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - технологического процесса переработки продукции птицеводства (ПК-1.6.) <b>Умения:</b> - составлять план приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - осуществлять технологический процесс переработки продукции птицеводства (ПК-1.6.) <b>Навыки:</b> - владения методами и приемами составления плана приемки основного сырья, вспомогательных материалов и выпуска продукции (ПК-1.1.); - организации технологического процесса переработки продукции птицеводства (ПК-1.3.);

<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Технология переработки яиц</b>          Тема 1.1. Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность яиц          Тема 1.2. Технология производства яйцепродуктов</p> <p><b>Раздел 2. Технология убоя и первичной переработки птицы</b>          Тема 2.1. Технология убоя сельскохозяйственной птицы          Тема 2.2. Холодильная обработка тушек птицы          Тема 2.3. Состав, пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Автолиз.</p> <p><b>Раздел 3. Технология производства продуктов питания с использованием мяса птицы</b>          Тема 3.1. Технология производства полуфабрикатов          Тема 3.2. Технология производства колбасных изделий с использованием мяса птицы          Тема 3.3. Технология производства консервов из мяса птицы          Тема 3.4. Технология производства готовых кулинарных изделий          Тема 3.5. Глубокая переработка малоценного сырья</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции»**  
 по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» является получение студентами знаний по биотехнологии по использованию микроорганизмов для промышленного получения на их основе ферментов, витаминов, пищевого и кормового белка, изучения возможностей применения биотехнологии при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции, а также биотрансформации вторичных ресурсов и отходов сельского хозяйства и перерабатывающих производств.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-2 - Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> <i>ПК-2.1</i> - Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции <b>ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> <i>ПК-3.3</i> - Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции".
<b>Знания, умения и навыки,</b>	<b>Знания:</b>

<p><b>получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>- принципов и методов биотехнологии для получения высокоактивных промышленных штаммов микроорганизмов (ПК-2.1);</p> <p>- видового состава полезной и патогенной микрофлоры, оказывающий влияние на сохранность сельскохозяйственной продукции и участвующей в технологическом процессе переработки (ПК-3.3);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- обосновывать целесообразность применения конкретных штаммов микроорганизмов-продуцентов для получения желаемого продукта метаболизма (ПК-2.1);</p> <p>- оценивать перспективность использования отдельных видов генетически модифицированных источников пищи (ПК-3.3).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- моделирования протекания типовой схемы биотехнологического процесса и принципами составления питательных сред в биотехнологическом производстве (ПК-2.1);</p> <p>- использования современных ферментных препаратов и штаммов микроорганизмов для интенсификации технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-3.3).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>1. Микробиотехнология. 2. Микроорганизмы-продуценты и их селекция. 3. Ферментная биотехнология. 4. Применение биотехнологических процессов в переработке сельскохозяйственной продукции.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен; <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Омаров Р.С.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Организация производства органического сырья»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	<b>Профиль</b>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Очная форма обучения:</b> лекции – <u>36</u> ч., практические занятия – <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>72</u> ч., контроль – <u>  </u> ч.
	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – <u>8</u> ч., практические занятия – <u>8</u> ч., самостоятельная работа – <u>124</u> ч., контроль – <u>4</u> ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Реализация технологического процесса управления сельскохозяйственными ресурсами с целью удовлетворения потребностей человека и обеспечения сохранения и улучшения качества окружающей природной среды.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.12 «Организация производства органического сырья» является дисциплиной, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.3 - Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов. ПК-1.4 - Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4). <b>Умения:</b> - реализовать технологический процесс производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализовать технологический процесс производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4). <b>Навыки:</b> - реализации технологического процесса производства мяса и мясопродуктов (ПК-1.3). - реализации технологического процесса производства молока и молочных продуктов (ПК-1.4).

<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития рынка органической продукции.</p> <p>Раздел 2. Нормативно-правовое регулирование отношений в области производства органической продукции.</p> <p>Раздел 3. Требования к производству органической продукции. Раздел 4. Общие правила поэтапного перехода к органическому производству.</p> <p>Раздел 5. Отраслевые технологии животноводства, применимые в органическом сельском хозяйстве.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: 3 семестр – зачет с оценкой;</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: 2 курс – зачет с оценкой</p>
<b>Автор:</b>	<p>к. с.-х. н., доцент, Е.И. Растоваров</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Основы рационального питания»**  
 по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Основы рационального питания» является усвоение теоретических знаний в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, значение отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-2 - Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества.</b> <i>ПК-2.2</i> - Владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями. <b>ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта.</b> <i>ПК-3.1</i> - Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - норм потребности человека в пищевых компонентах и биологически активных веществах (ПК-2.2); - основных законов удовлетворения потребностей человека в продуктах питания (ПК-3.1). <b>Умения:</b> - прогнозировать изменения пищевых компонентов при различных видах технологической обработки (ПК-2.2);

	<p>- анализировать и обобщать полученные результаты исследований и делать правильные выводы для совершенствования структуры рационального питания (ПК-3.1).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- составления суточного рациона питания человека с учетом норм физиологических потребностей и современных научных концепций (ПК-2.2);</p> <p>- оценки пищевой и биологической ценности отдельных пищевых компонентов и рациона питания в целом (ПК-3.1).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пища и ее роль для организма человека.</li> <li>2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.</li> <li>3. Рациональное питания и физиологические основы его организации</li> <li>4. Диетотерапия.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – экзамен, курсовая работа;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, курсовая работа.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся технологического мышления и углубление знаний по вопросам возведения сооружений для хранения продукции растениеводства и животноводства, основным видам оборудования, применяемого в хранилищах для перемещения, подработки, товарной обработки продукции и созданию необходимых параметров среды
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования ПК-1.2 - Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта ПК-3.2 - Реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основ эксплуатации сооружений и технологического оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-1.2) - современного состояния и тенденций развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3.2) Умения:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания для проведения работ по подбору конструкций сооружений и технологического оборудования (ПК 1.2)</li> <li>- провести анализ качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в период хранения (ПК-3.2)</li> </ul> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать сельскохозяйственную продукцию к хранению в непосредственно применяемого при этом оборудования (ПК-1.2)</li> <li>- управлять технологическими процессами на предприятиях отрасли, обеспечивающими качественное хранение продукции, отвечающее требованиям стандартов (ПК-3.2)</li> </ul>
2.1 Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства</p> <p>Раздел 2. Сооружения и оборудование для хранения продукции животноводства</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Инновации в проектировании пищевых предприятий»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е., 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., практические (лабораторные) занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 87 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов у студентов знаний, умений и навыков в области проектирования предприятий мясной отрасли, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методов и правил при проведении технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия, навыков принятия управленческих решений.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, часть, формируемая участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3 Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время <b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-4.Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</b> ПК-4.1 Осуществляет проектирование предприятий мясной и молочной отрасли различной мощности ПК-4.2 Осуществляет участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основные нормативные документы по вопросам проектирования пищевых предприятий(УК-2.2.);

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перспективных технологических методов решения задач при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий (УК-2.3.);</li> <li>- знание правил проектирования технологических процессов, подбор аппаратов и машин, технологических линий, прогрессивных методов объемно – планировочных решений производственных зданий, правила компоновки промышленных предприятий (ПК-4.1)</li> <li>- принципов рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом (ПК-4.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта (УК-2.2.);</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые при проектировании и выполнении чертежей предприятия пищевой отрасли (УК-2.3.);</li> <li>- осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом специфики предприятия (ПК-4.1)</li> <li>- оформлять техническую документацию на оборудование (ПК-4.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтения чертежей (УК-2.2.);</li> <li>- проведения учета и анализа материальных ресурсов (УК-2.3.);</li> <li>- методикой выбора и обоснования технических, а также организационных решений в производственном процессе (ПК-4.1);</li> <li>- расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования (ПК-4.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Этапы разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятий.</p> <p>Тема 2. Обоснование нормирования сырья, готовой продукции, материалов и тары.</p> <p>Тема 3. Проектирование, модернизация и реконструкция цехов по производству продукции из молока</p> <p>Тема 4. Проектирование, модернизация и реконструкция цехов по производству продукции из мяса</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – курсовая работа, экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – курсовая работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области современных технологий производства продукции животноводства и комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов в животноводстве
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>ПК-2 – Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b>  <i>ПК-2.2</i> владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями;</p> <p><b>ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b>  <i>ПК-3.2</i> реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары;</p> <p><b>ПК-4 - Проектирование инновационных технико-технологических процессов и производств пищевых продуктов животного происхождения</b>  <i>ПК-4.2</i> осуществляет участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов и особенностей современных технологий производства продукции животноводства и комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов в животноводстве (ПК–2.2);</li> <li>- особенностей модернизации производства на основе</li> </ul>

	<p>прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК–3.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации животноводства(ПК–4.2);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методики производства пищевых продуктов с заданными показателями(ПК-2.2);</li> <li>- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК-3.2);</li> <li>- использовать основы проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства (ПК-4.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять современные методики производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2);</li> <li>- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК-3.2)</li> <li>- проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства (ПК-4.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Энергетика животноводства, механизация и автоматизация общепермских технологических процессов</p> <p>Производственно-технологическая характеристика животноводческих ферм и комплексов</p> <p>Технологические линии в животноводстве</p> <p>Особенности технологии производства продукции животноводства в крестьянских (фермерских) хозяйствах</p> <p>Механизированные технологические процессы в животноводстве</p> <p>Механизация ветеринарно-санитарных работ</p> <p>Основы технологического проектирования ферм и комплексов</p> <p>Основы технической эксплуатации машин и оборудования в животноводстве</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры машин и технологий АПК, к.т.н.О.И. Детистова</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции растениеводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области современных технологий производства продукции растениеводства и комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов в растениеводстве
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>ПК-2 – Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b>  <i>ПК-2.2</i> владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями;</p> <p><b>ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b>  <i>ПК-3.2</i> реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары;</p> <p><b>ПК-4 - Проектирование инновационных технико-технологических процессов и производств пищевых продуктов животного происхождения</b>  <i>ПК-4.2</i> осуществляет участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- принципов и особенностей современных технологий производства продукции растениеводства и комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов в растениеводстве (ПК–2.2);</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей модернизации производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК–3.2);</li> <li>- основ проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации растениеводства (ПК–4.2);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методики производства пищевых продуктов с заданными показателями(ПК-2.2);</li> <li>- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК-3.2);</li> <li>- использовать основы проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства (ПК-4.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внедрять современные методики производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2);</li> <li>- модернизировать производство на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары (ПК-3.2)</li> <li>- проектирования и внедрения технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства (ПК-4.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Энергетика растениеводства, механизация и автоматизация общепермских технологических процессов</p> <p>Производственно-технологическая характеристика растениеводческих комплексов</p> <p>Технологические линии в растениеводстве</p> <p>Особенности технологии производства продукции растениеводства в крестьянских (фермерских) хозяйствах</p> <p>Механизированные технологические процессы в растениеводства</p> <p>Механизация ветеринарно-санитарных работ</p> <p>Основы технологического проектирования ферм и комплексов</p> <p>Основы технической эксплуатации машин и оборудования в растениеводства</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры машин и технологий АПК, к.т.н.О.И. Детистова</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 з.е.216 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 36 ч., практические (лабораторные) занятия – 58 ч., самостоятельная работа – 86 ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., практические (лабораторные) занятия – 16 ч., самостоятельная работа – 183 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	овладеть основами рационального хранения, методами переработки и оценки качества продукции растениеводства в соответствии с действующими стандартами, нормами, требованиями, правилами, обеспечивающими безопасность продукции, работ, услуг для жизни и здоровья людей
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования ПК-1.1 - Составляет план приемки сырья и выпуска продукции ПК-2 - Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества ПК-2.1 - Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - этапов организации производства, переработки и хранения продукции растениеводства с целью получения продукции высокого качества (ПК-1.1) - основных требований, предъявляемые к качеству растениеводческой и пищевой продукции (ПК-2.1) Умения: - определять способы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПК 1.1) - обеспечивать качество продукции растениеводства в соответствии с требованиями (ПК-2.1) Навыки:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять технологических схем переработки продукции растениеводства (ПК-1.1)</li> <li>- определять качество растениеводческой и пищевой продукции (ПК-2.1)</li> </ul>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Технология хранения продукции растениеводства</p> <p>Раздел 2. Технология переработки продукции растениеводства</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – зачет, семестр 7 – экзамен, курсовая работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология хранения и переработки продукции животноводства»**  
 по подготовке бакалавров по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7 з.е. 252 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u>  <u>В 7 семестре:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.  <u>В 8 семестре:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.  <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 215 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является получение студентами теоретических знаний и практических навыков эффективного управления технологическими процессами на перерабатывающих предприятиях от поступления сырья до реализации готовой продукции.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК):</b>  <b>ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования.</b>  <i>ПК-1.1</i> - Составляет план приемки сырья и выпуска продукции.  <i>ПК-1.3</i> - Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов.  <i>ПК-1.4</i> - Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b>          - принципов, методов, способов, процессов переработки и хранения продукции животноводства (ПК-1.1);          - технологических процессов, оборудования и аппаратов, режимов их использования при переработке мясного сырья (ПК-1.3);</p>

	<p>- технологических процессов, оборудования и аппаратов, режимов их использования при переработке молочного сырья (ПК-1.4).</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей (ПК-1.1);</li> <li>- применять современные технологии в области переработки мясного сырья (ПК-1.3);</li> <li>- применять современные технологии в области переработки молочного сырья (ПК-1.4).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизации технологических процессов переработки и контроля качества продукции животноводства (ПК-1.1);</li> <li>- оценки качества мяса и мясопродуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям (ПК-1.3);</li> <li>- оценки качества молока и молочных продуктов по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям (ПК-1.4).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика молочной промышленности.</li> <li>2. Молоко-сырье. Состав, свойства, требования к качеству.</li> <li>3. Общая технологическая схема переработки молока.</li> <li>4. Технология цельномолочных продуктов.</li> <li>5. Технология первичной переработки продуктов убоя животных.</li> <li>6. Оценка качества и технология производства мясных продуктов.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – зачет, семестр 8 – экзамен, курсовая работа;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Оборудование перерабатывающих производств»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е., 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., лабораторные занятия – 2 ч., практические занятия – 20ч., самостоятельная работа – 36ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование и развитие у обучающихся базовых компетентностей в области эксплуатации оборудования на оптимальных режимах работы с наибольшей производительностью и особенности эксплуатации современного оборудования для проведения технологических процессов.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, часть, формируемая участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-1.Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.2Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.2 Реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - режимов эксплуатации технологического оборудования (ПК-1.2); - прогрессивных технологических процессов, для модернизации производства(ПК-3.2). <b>Умения:</b> - подбирать технологическое оборудование(ПК-1.2) - использовать новых материалы и тары(ПК-3.2) <b>Навыки:</b> - эксплуатации технологического оборудования(ПК-1.2);

	- модернизации производства (ПК-3.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Введение. Общие сведения отехнологическом оборудовании.</p> <p>Тема 2. Технологическое оборудованиедля подготовки и переработкисельскохозяйственной продукцииметодами разделения.</p> <p>Тема 3. Технологическое оборудованиедля подготовки и переработкисельскохозяйственной продукцииметодами соединения</p> <p>Тема 4. Технологическое оборудованиедля подготовки и переработкисельскохозяйственной продукцииметодами формования</p> <p>Тема 5.Технологическое оборудованиедля подготовки и переработкисельскохозяйственной продукцииметодами тепломассообмена</p> <p>Тема 6.Оборудование для наполнениякрупногабаритной ималобагабаритной тары,упаковочные машины</p> <p>Тема 7.Поточные механизированныелинии перерабатывающихпроизводств</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 –экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 –экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Процессы и аппараты пищевых производств»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е., 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18ч., самостоятельная работа – 36ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов способности моделирования процессов и аппаратов, а также усвоение и приобретение знаний по механическим, гидравлическим, гидромеханическим, тепловым и массообменным процессам.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, часть, формируемая участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-4.Проектирование инновационных технико-технологических процессов и производств пищевых продуктов животного происхождения</b> ПК-4.2Осуществляет участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.2 Реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - современные процессы и аппараты применяемые при производстве пищевой продукции(ПК-4.2); - прогрессивных технологических процессов, для модернизации производства(ПК-3.2). <b>Умения:</b> - использовать современные машины и аппараты при производстве пищевой продукции(ПК-4.2) - использовать новых материалы и тары(ПК-3.2) <b>Навыки:</b> - расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования (ПК-4.2);

	- модернизации производства (ПК-3.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о процессах и аппаратах.</p> <p>Тема 2. Основные законы и аппараты для механических процессов.</p> <p>Тема 3. Основные законы и аппараты для гидравлических процессов.</p> <p>Тема 4. Основные законы и аппараты для гидромеханических процессов.</p> <p>Тема 5. Основные законы и аппараты для тепловых процессов</p> <p>Тема 6. Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины.</p> <p>Тема 7. Основные законы и аппараты для массообменных процессов.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 –экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 –экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Технология производства пищевых концентратов»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е., 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18ч., самостоятельная работа – 36ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов знаний основных технологических этапов производства пищевых концентратов. Получение умений и навыков, обеспечивающих квалификационную деятельность по оценке и управлению качеством пищевых концентратов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, часть, формируемая участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-1.Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-1.1Составляет план приемки сырья и выпуска продукции <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методов производственного планирования(ПК-1.1); - основных критериев оценки производственных испытаний и внедрении результатов исследований и разработок в производство пищевых концентратов(ПК-3.1). <b>Умения:</b> - составлять описания производственных процессов и анализировать полученные результаты(ПК-1.1) - анализировать результаты научных исследований и разработок с целью внедрения их в производство пищевых концентратов(ПК-1.1)

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления отчетов при производстве пищевых концентратов(ПК-1.1);</li> <li>- приемами проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в производство пищевых концентратов(ПК-1.1).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Общие сведения о пищевых концентратах и характеристика сырья для их производства.</p> <p>Тема 2. Способы сушки продуктов при производстве пищевых концентратов.</p> <p>Тема 3. Производство полуфабрикатов и пищевых концентратов обеденных блюд.</p> <p>Тема 4. Концентраты для детского и диетического питания.</p> <p>Тема 5. Овсяные диетические продукты</p> <p>Тема 6. Производство сухих завтраков.</p> <p>Тема 7. Кофе и напитки, заменяющие кофе.</p> <p>Тема 8. Натуральные пряности</p> <p>Тема 9. Концентраты из картофеля</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 –зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 –зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов  
переработки»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е., 108час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., практические занятия – 34ч., самостоятельная работа – 54ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у студентов знаний в области технохимического и производственного контроля производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы, часть, формируемая участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-2.Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования</b> ПК-2.1Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.3Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных методов химического анализа сельскохозяйственной продукции(ПК-2.1); - основных требований и норм, государственных актов и нормативных документов в области безопасности пищевой промышленности(ПК-3.3). <b>Умения:</b> - применять рациональные методы контроля и оценки качества продукции животного и растительного происхождения(ПК-2.1) - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности

	<p>продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции.(ПК-3.3)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять нормативные документы, необходимые для реализации выпускаемой продукции (ПК-2.1);</li> <li>- внедрять мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции. (ПК-3.3).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле.</p> <p>Тема 2. Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки.</p> <p>Тема 3. Технохимический контроль производства растительных масел.</p> <p>Тема 4. Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки.</p> <p>Тема 5.Технохимический контроль молока и продуктов его переработки.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 –зачет с оценкой, курсовая работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 –зачет с оценкой, курсовая работа</p>
<b>Автор(ы):</b>	Профессор кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.б.н. С.Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е., 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 20 ч., практические (лабораторные) занятия – 34ч., самостоятельная работа – 54ч., контроль 36 ч <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 113 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области вопросов загрязнения токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК 2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК 2.1. Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; <b>ПК 3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК 3.3. Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции"
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - показателей безопасности и качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.); - сущности системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР (ПК-3.3.); <b>Умения:</b> - проводить анализ товарно-сопроводительной документации (ПК-2.1.); - проводить анализ и идентификацию рисков и выявлять точки контроля(ПК-3.3.); <b>Навыки:</b>

	<p>- владения методами и приемами проведения контроля безопасности и качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.);</p> <p>- выбора и оценки мероприятий по управлению качеством продукции на конкретном производстве(ПК-3.3.).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>Тема 1.1. Пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Тема 1.2. Загрязнение химическими элементами из окружающей среды</p> <p>Тема 1.3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Тема 1.4. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами</p> <p>Тема 1.5. Загрязнение нитратами, нитритами, диоксинами и нитрозосоединениями</p> <p>Тема 1.6. Радиоактивное загрязнение</p> <p><b>Раздел 2.</b> Система менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Тема 2.1. Основы государственной политики в области обеспечения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия</p> <p>Тема 2.2. основополагающие принципы системы НАССР</p> <p>Тема 2.3. Характеристика биологических, химических и физических опасностей пищевых производств</p> <p>Тема 2.4. Мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества «Анализ рисков и критических контрольных точек»</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 –контрольная работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 20 ч., практические (лабораторные) занятия – 34 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Профессиональная подготовка бакалавра в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции, которые являются инструментами повышения качества выпускаемой продукции и услуг, для обеспечения её конкурентной способности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть образовательной программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-2 - производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества ПК-2.1 - Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-2.3 - Осуществляет проверку товарного оформления и хранения продукции
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основных понятий, терминов и определений в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции (ПК-2.1) - требований и норм, государственных актов и нормативных документов по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции (ПК-2.3) Умения: применять рациональные методы контроля и оценки качества продукции животного и растительного происхождения (ПК 2.1) применять полученные знания для проведения работ по стандартизации сельскохозяйственной продукции (ПК-2.3) Навыки: составлять нормативные документы, необходимые для реализации выпускаемой продукции (ПК-2.1)

	анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки (ПК-2.3)
2.1 Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Основы стандартизации Раздел 2. Основы сертификации
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 14 ч., практические (лабораторные) занятия – 22ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6ч., самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области акушерско-гинекологической диспансеризации поголовья, методов диагностики, лечения и профилактики заболеваний молочной железы, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть образовательной программы, формируемую участниками образовательных отношений
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>ПК-2 – Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> <i>ПК-2.1</i> осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции <i>ПК-2.3</i> осуществляет проверку товарного оформления и хранения продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - ГОСТов и регламентирующей документации для того или иного вида сырья животного происхождения (ПК – 2.1); - ГОСТов для хранения той или иной продукции животноводства (ПК – 2.3); <b>Умения:</b> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного происхождения согласно регламентирующим документам (ПК – 2.1) - проводить проверку соответствия условий хранения и товарного оформления продукции, согласно ГОСТам (ПК – 2.3) <b>Навыки:</b> - осуществлять контроль качества сырья согласно ГОСТам и регламентирующей документации (ПК – 2.1)

	- осуществлять проверку товарного оформления и хранения продукции(ПК – 2.3)
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Блок-1. Основы ветеринарии</b>  Тема-1. Анатомо-физиологические основы размножения животных  Тема -2. Основы естественного осеменения животных  Тема - 3. Гинекология и бесплодие самок</p> <p><b>Блок-2. Болезни молочной железы</b>  Тема -1. Видовые особенности строения и функции молочной железы самок. Болезни и аномалии молочной железы  Тема -2. Маститы у животных: причины, патогенез, признаки, классификация, профилактика</p> <p><b>Блок-3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</b>  Тема - 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции  Тема – 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов мясного животноводства</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет
<b>Авторы:</b>	доцент кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.в.н. Скрипкин В.С. доцент кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.в.н. Писаренко Н.А. профессор кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.в.н. Белугин Н.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология первичной обработки пушно-мехового сырья»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль/бакалаврская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>  2  </u> ЗЕТ, <u>  72  </u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>  18  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>  18  </u> ч., самостоятельная работа – <u>  36  </u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>  4  </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>  8  </u> ч., самостоятельная работа – <u>  56  </u> ч, контроль – <u>  4  </u> ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<b>Целью освоения дисциплины (модуля) «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья»</b> является изучение классификации кожевенного сырья, шкурок пушных зверей, различных видов овчин, отделения шкурок от тушки животного и осуществление мер по их сохранности, основные процессы выделки шкурок, отделочные операции, крашение мехов, облагораживание меха.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <b>Б1.В.ДВ.01.01 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья</b> входит в число дисциплин по выбору студента, <i>части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата</i>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.1 Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1 Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.); - повышения до конкурентного уровня выпускаемой

	<p>продукции (ПК-3.1)</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1);</li> <li>- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения новых знаний в осуществлении контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1);</li> <li>- применения и осуществления разработок по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. «Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья»</p> <p>Раздел 2. Первичная обработка шкур</p> <p>Раздел 3. «Выделка пушно-мехового полуфабриката»</p> <p>Раздел 4. «Отделочные операции»</p> <p>Раздел 5. «Крашение мехов»</p> <p>Раздел 6. «Облагораживание меха»</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	кандидат с.-х. н., доцент Чернобай Е.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология кожи и меха»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль/бакалаврская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u> 2 </u> ЗЕТ, <u> 72 </u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u> 18 </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u> 18 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 36 </u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u> 4 </u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u> 8 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 56 </u> ч, контроль – <u> 4 </u> ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<b>Целью освоения дисциплины (модуля) «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья»</b> является изучение классификации кожевенного сырья, шкур пушных зверей, различных видов овчин, отделения шкур от тушки животного и осуществление мер по их сохранности, основные процессы выделки шкур, отделочные операции, крашение мехов, облагораживание меха.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <b>Б1.В.ДВ.01.02 Технология кожи и меха</b> входит в число дисциплин по выбору студента, <i>части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата</i>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.1 Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1 Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.); - повышения до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1)

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1);</li> <li>- разрабатывать предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения новых знаний в осуществлении контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1);</li> <li>- применения и осуществления разработок по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1. «Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья»</p> <p>Раздел 2. Первичная обработка шкурок</p> <p>Раздел 3. «Выделка пушно-мехового полуфабриката»</p> <p>Раздел 4. «Отделочные операции»</p> <p>Раздел 5. «Крашение мехов»</p> <p>Раздел 6. «Облагораживание меха»</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	кандидат с.-х. н., доцент Чернобай Е.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Отраслевые особенности развития инновационных технологий»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области технологических основ создания инновационных продуктов животного происхождения.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.2. Владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1. Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1.) <b>Умения:</b> - применения методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - применять предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.) <b>Навыки:</b> - владения методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - применения предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)
<b>Краткая характеристика</b>	<b>Раздел 1. Технологические инновации в отраслях по</b>

<p>учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p><b>переработке животного сырья и производству продуктов питания</b></p> <p>Тема 1.1. .Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья</p> <p>Тема 1.2. Анализ технологических факторов, формирующих качество и свойства сырья и инновационные решения повышения их показателей</p> <p><b>Раздел 2. Физико– химические процессы в создании инновационных технологий производства продуктов животного происхождения</b></p> <p>Тема 2.1. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства мясных продуктов</p> <p>Тема 2.2. Инновационные физико-химические процессы, формирующие структуру и потребительские свойства молочных продуктов</p> <p><b>Раздел 3 Биохимические и микробиологические аспекты создания инновационных продуктов питания из животного сырья</b></p> <p>Тема 3.1. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства мясных продуктов</p> <p>Тема 3.2. Инновационные биохимические и микробиологические процессы, формирующие функциональные и потребительские свойства молочных продуктов</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технический контроль продукции растениеводства и животноводства»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле, технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.2. Владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1. Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1.) <b>Умения:</b> - применения методик производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - применять предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.) <b>Навыки:</b> - владения методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями (ПК-2.2.); - применения предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)

<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Технический контроль продукции растениеводства</b>          Тема 1.1. Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки          Тема 1.2. Технохимический контроль хлебопекарного производства          Тема 1.3. Технохимический контроль производства растительного масла          Тема 1.4. Технохимический контроль процессов переработки плодов, ягод и овощей          Тема 1.5. Технохимический контроль картофелекрахмального производства          Тема 1.6. Технохимический контроль солодового производства</p> <p><b>Раздел 2. Технический контроль продукции животноводства</b>          Тема 2.1. Технологический контроль качества мяса и продуктов его переработки          Тема 2.2. Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки          Тема 2.3. Технохимический контроль консервного производства</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Товароведение продовольственных товаров»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2з.е., 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18ч., самостоятельная работа – 36ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области товароведения и контроля качества продовольственных товаров животного происхождения
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является факультативной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.1. Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; ПК-2.3. Осуществляет проверку товарного оформления и хранения продукции.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований нормативной документации к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.); - требований к содержанию товарно-сопроводительной документации, условий и продолжительности хранения товаров(ПК-2.3.); <b>Умения:</b> - проводить анализ товарно-сопроводительной документации (ПК-2.1.); - проводить отбор проб сырья и материалов, подготовку их к экспертизе(ПК-2.3.); <b>Навыки:</b> - владения методами и приемами проведения товароведной экспертизы товара (ПК-2.1.); - владения методами и приемами контроля условий хранения пищевых продуктов (ПК-2.3.).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и</b>	<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров</b> Тема 1.1. Товароведение: цели, задачи, предмет, основные

<b>темы)</b>	<p>понятия. Качество продовольственных товаров. Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Качество продовольственных товаров.</p> <p>Тема 1.2. Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Товароведение продовольственных товаров животного происхождения</p> <p>Тема 2.1. Молоко. Кисломолочные напитки и продукты</p> <p>Тема 2.2. Сыры и сливочное масло</p> <p>Тема 2.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птиц</p> <p>Тема 2.4. Мясопродукты</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Санитария и гигиена пищевых производств»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	направление подготовки
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	Профиль
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.</p>	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	подготовить обучающихся по вопросам санитарии и гигиены пищевых производств, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является факультативной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-2 - Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества ПК-2.1 - Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-3 - Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта ПК-3.3 - Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой продукции"</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - требований к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции (ПК-2.1) - научных данных в области безопасности продуктов питания, методы гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля (ПК-3.3) Умения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество сырья и пищевой продукции на всех стадиях технологического процесса (ПК 2.1)</li> <li>- применить нормы санитарного законодательства в технологии производства продуктов питания (ПК-3.3)</li> </ul> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами оценки и контроля качества продукции (ПК-2.1)</li> <li>- использования нормативной документации отрасли (ПК-3.3)</li> </ul>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p><b>Раздел 1.</b> Санитарный надзор и санитарное законодательство</p> <p><b>Раздел 2.</b> Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания</p> <p><b>Раздел 3.</b> Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Переработка вторичного сырья»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<i>код</i>	<i>Направление подготовки</i>
	Технология производства и переработки продукции животноводства
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е., 72 часа..</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование профессиональных компетенций в области комплексной, безотходной технологии переработки животноводческого сырья и вторичных ресурсов на пищевые и кормовые цели с учетом обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является факультативной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> <b>ПК-2. Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества</b> ПК-2.1. Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; <b>ПК-3. Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</b> ПК-3.1. Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований нормативной документации к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-2.1.); - предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК-3.1.) <b>Умения:</b> - проводить анализ товарно-сопроводительной документации (ПК-2.1.); - применять предложения по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами и приемами проведения товароведной экспертизы товара (ПК-2.1.);</li> <li>- применения предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции (ПК 3.1.)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Комплексное использование и рациональная переработка сырья мяsoжирового производства</b></p> <p>Тема 1.1. Современное состояние и перспективы промышленной переработки вторичных ресурсов мяsoжирового производства</p> <p>Тема 1.2. Рациональное использование вторичных ресурсов кишечного производства</p> <p>Тема 1.3. Рациональное использование вторичных ресурсов жирового производства</p> <p>Тема 1.4. Рациональное использование коллаген- и кератинсодержащего сырья</p> <p><b>Раздел 2. Комплексное использование и рациональная переработка сырья молочной промышленности.</b></p> <p>Тема 2.1. Биологическая ценность вторичного молочного сырья.</p> <p>Тема 2.2. Рациональное использование вторичных ресурсов переработки молока</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.тех.н., доцент Трубина И.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Практикум «Школа общения»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>35.03.07</b>	<b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Технология производства и переработки продукции животноводства»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 1 ЗЕТ, 36 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 18 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 28 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями учащихся через усвоение ими общих основ общения и коммуникации, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина ФТД.В.04 Практикум «Школа общения» относится к факультативной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> УК-2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта <b>УК- 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b> УК-3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды <b>УК- 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b> УК-4.4- Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: •внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане

	<p>формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта (УК-2.4);</li> <li>- основ эффективного взаимодействия с другими членами команды, участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>- основ диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения (УК-4.4).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта (УК-2.4);</li> <li>- эффективно взаимодействовать с другими членами команды, участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>- использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушать и пытаться понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважать высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критиковать аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия (УК-4.4).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта (УК-2.4);</li> <li>- эффективного взаимодействия с другими членами команды, участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>- использования диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательного слушания и понимания сути идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважения высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критики аргументированной и конструктивной, не задевающей чувств других; адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия (УК-4.4).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общение – основа человеческого бытия</li> <li>2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</li> <li>3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</li> </ol>

	<p>4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</p> <p>5. Особенности общения в профессиональной и деловой сфере</p> <p>6. Конфликты в общении</p> <p>7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</p> <p>8. Этика и культура общения</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр – 6 семестр, зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>доцент кафедры педагогики, психологии и социологии, к.психол.н. Дрожжина Н.Б.,</p>