

Математическое моделирование в АПК

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Математики, физики и информационных технологий

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: изучение основных понятий и способов решения задач математического моделирования, получение студентами знаний в области моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач; умения осуществлять сбор и обработку экспериментальных данных.

Задачи:

- изучение основных понятий и способов решения задач оптимизации;

- развитие навыков сбора и обработки экспериментальных данных, необходимых студентам в инженерной практике и исследовательской деятельности;

- приобретение студентами навыков математического моделирования производственных задач, поиска оптимального их решения, анализа и оценки полученных результатов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:

Б1.В.13

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Математика (ОПК-2)

2.1.2 Информатика (ОПК-1)

2.1.3 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (ОК-7, ПК-1, ПК-4)

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1 Основы научных исследований (ПК-20, ПК-21, ПК-23)

2.2.2 Организация производства и предпринимательства в АПК (ПК-18, ПК-19, ПК-15)

2.2.3 Бизнес-планирование на предприятиях АПК (ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19)

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Знать:

основные принципы построения и классификацию математических моделей

современные методы обработки экспериментальных данных

Уметь:

применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы

применять современные методики обработки экспериментальных данных

Владеть:

аппаратом математического моделирования при решении задач различной природы

современными методиками обработки экспериментальных данных при решении задач различной природы

ПК-23: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Знать:

сущность и основы разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов

| |
|--|
| Уметь: |
| обобщать полученные результаты и подвергать их статистической обработке |
| Владеть: |
| навыками проведения разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| – основные понятия математического моделирования; – аналитические методы решения прикладных задач; – статистические методы обработки экспериментальных данных; – численные методы решения задач оптимизации. |
| 3.2 Уметь: |
| – строить математические модели простейших систем и процессов; – аналитически решать простейшие задачи прикладного характера в профессиональной деятельности; – использовать математический аппарат для обработки и анализа экспериментальных данных; – выбирать рациональные способы решения задач оптимизации. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| – способностью к использованию математических законов в профессиональной деятельности; – навыками аналитического решения простейших прикладных задач; – способностью осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования; – навыками обработки и анализа результатов экспериментальных исследований; – навыками работы с электронными табличными процессорами; – навыками самостоятельного изучения учебной и научной литературы. |

Безопасность пищевого сырья и продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель - готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи:

- формирование готовности реализовывать качество и безопасность пищевого сырья;
- формирование готовности реализовывать качество и безопасность пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.02.01 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.2 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.3 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.4 | Основные принципы организации здорового питания населения РФ |
| 2.1.5 | Химия |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 2.2.2 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2.3 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.4 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы****Знать:**

- основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

- основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.2 Уметь:

- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Информационные технологии в профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Математики, физики и информационных технологий

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| |
|--|
| Цель: |
| использовать современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности |
| Задачи: |
| -использовать для обработки информации текстовый редактор, табличный процессор, средства визуализации; |
| -применять информационно-коммуникационные технологии при решении задач профессиональной деятельности |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.16 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Информатика |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| 2.2.2 | Основы научных исследований |
| 2.2.3 | Статистические методы обработки экспериментальных данных |
| 2.2.4 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.5 | Учебно-исследовательская работа студентов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-1: способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

| |
|--|
| Знать: |
| современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач |
| способы применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных задач профессиональной деятельности |
| Уметь: |
| использовать для обработки информации текстовый редактор, табличный процессор, средства визуализации |
| применять информационно-коммуникационные технологии при решении стандартных задач профессиональной деятельности |
| Владеть: |
| основными приемами обработки информации при работе с текстовым редактором, выполнении автоматизированных расчетов средствами табличного процессора, средствами визуализации информации |
| приемами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий |

ПК-23: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

| |
|--|
| Знать: |
| сущность и основы разностного метода, дисперсионного анализа, данные однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализа |
| Уметь: |
| обобщать полученные результаты и подвергать их статистической обработке |

Владеть:

навыками проведения разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

способы применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных задач профессиональной деятельности; современные информационные технологии, в том числе базы данных и пакеты программ для сельскохозяйственного производства

3.2 Уметь:

применять информационно-коммуникационные технологии при решении стандартных задач профессиональной деятельности

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий

Земледелие с основами почвоведения и агрохимии**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Земледелия и растениеводства

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: приобретение теоретических и практических навыков в изучении плодородия почвы, законов земледелия, разработке севооборотов, защите растений от сорняков, обработке почвы, защите почв от эрозии и дефляции, основам питания растений, химической мелиорации почв, видов и форм минеральных и органических удобрений.

Задачи:

- формирование готовности принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

- формирование готовности владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

- формирование готовности изучать классификацию сорных растений и их биологические особенности;

- формирование готовности освоить методы защиты почв от эрозии и дефляции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.01 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы научных исследований |
| 2.2.2 | |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

современные технологии в приготовлении кормов.

Уметь:

рационально использовать современные технологии в приготовлении кормов.

Владеть:

методами исследования современных технологий в приготовлении кормов.

ПК-11: готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

Знать:

научные основы севооборотов и технологии обработки почвы.

способы защиты растений от сорняков и вредных организмов, виды и формы удобрений, условия их эффективного применения.

Уметь:

разрабатывать схемы севооборота, применять технологии обработки почв.

разрабатывать технологии защиты растений от сорняков и вредных организмов, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.

| |
|---|
| Владеть: |
| способностью навыками составления схем севооборотов, разработкой систем обработки почвы. |
| способностью участвовать в разработке мероприятий по защите растений от сорняков и вредных организмов, навыками расчета доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. |

ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

| |
|---|
| Знать: |
| существующие технологии в приготовлении органических удобрений. |
| Уметь: |
| использовать методики применения существующих технологий в приготовлении органических удобрений. |
| Владеть: |
| методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. |

ПК-22: владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

| |
|---|
| Знать: |
| свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике. |
| Уметь: |
| проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв. |
| Владеть: |
| опытом проведения анализа по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из нее. |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none"> - научные основы севооборотов и технологии обработки почвы; - способы защиты растений от сорняков и вредных организмов, виды и формы удобрений, условия их эффективного применения; - характеристику основных типов почв; - законы научного земледелия; - защиту почвы от эрозии и дефляции. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать схемы севооборота, применять технологии обработки почв; - разрабатывать технологии защиты растений от сорняков и вредных организмов, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв; - оценивать качества проводимых полевых работ. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none"> - владения методикой оценки севооборотов; - владения методикой определения засорённости посевов; - владения формулой расчёта норм высева; - владения методикой отбора почвенных проб на влажность; - владения формулой расчёта потребности в удобрениях. |

Безотходные технологии пищевых производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование знаний об основах безотходных технологий в пищевых производствах, ферментных препаратах, микроорганизмах-продуцентах, технологиях получения пищевых кислот, белковых препаратов, аминокислот, витаминов, липидов, продуктов из отходов пищевых производств, а также формирование умений и навыков аналитической работы.

Задачи:

- изучение сущности и обоснования технологических процессов производства продуктов на основе вторичного сырья;
- изучение принципов построения технологических схем их производства;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.03.01 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.2 | Технологии интенсивного животноводства |
| 2.1.3 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.4 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.5 | Производство продукции животноводства |
| 2.1.6 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.7 | Технологии интенсивного животноводства |
| 2.1.8 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.9 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.10 | Производство продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии

организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией

решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- подходы к созданию безотходных и малоотходных технологий в пищевой промышленности и биотехнологии;- основные биокаталитические процессы пищевых производств;- технические и технологические особенности производства продуктов питания с использованием биотехнологических процессов;- современные методы биоконверсии сырья и побочных продуктов производства. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- использовать полученные знания для решения вопросов охраны окружающей среды;- использовать теоретические и практические знания для проведения исследований биокаталитических процессов;- использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии безотходных производств;- проводить оценку существующих технологий и их модернизацию на предмет создания новых продуктов питания;- использовать биотехнологические приемы, позволяющие получать инновационные продукты питания. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- в подборе оборудования и выбора технологий, обеспечивающих безотходность производства;- в моделирования технологических процессов на основе анализа биокаталитических превращений структурных компонентов сырья;- выбирать оптимальные решения для разработки и создания новых продуктов питания. |

Химия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Природообустройство и химическая экология

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения и получение студентами базовых знаний для успешного усвоения других дисциплин, создание теоретической и научно-практической основы для изучения дисциплин профессиональной направленности.

Задачи дисциплины:

-Привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента и обучить правилам обработки его результатов.

-Воспитать на химических примерах творческое мышление (активность, гиб-кость, многосторонний подход) и владение элементами научной методологии (способы овладения новыми знаниями, современные способы представления информации и др).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.10 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413(ред. от 31.12.2015)). |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Физика |
| 2.2.2 | Математическое моделирование в АПК |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Знать:

основные законы естественнонаучных дисциплин

основные принципы построения и классификацию математических моделей

Уметь:

использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы

Владеть:

навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

аппаратом математического моделирования при решении задач различной природы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

-основные законы естественнонаучных дисциплин;

-основные принципы построения и классификацию математических моделей;

-современные методы обработки экспериментальных данных

3.2 Уметь:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
- применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы;
- применять современные методики обработки экспериментальных данных

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
- аппаратом математического моделирования при решении задач различной природы;
- современными методиками обработки экспериментальных данных при решении задач различной природы

Генетика растений и животных

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Физиологии и воспроизводства животных

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Участие в разработке новых методов, способов и приемов

Задачи:

-способностью применять современные методы и приемы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных

-способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства

-способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции в стандартизации и сертификации племенных животных

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.15 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Биохимия |
| 2.1.2 | Химия органическая |
| 2.1.3 | Биология |
| 2.1.4 | Химия |
| 2.1.5 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных |
| 2.2.2 | Методика научных исследований |
| 2.2.3 | Технологии производства продукции животноводства |
| 2.2.4 | Технологии производства свинины |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-7: способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике

Знать:

базовые основы разведения и использования животных
31

Уметь:

базовые основы разведения и использования животных
31

Владеть:

понятиями о селекционном процессе и его элементах
В1

ПК-1: готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

Знать:

Уметь:

Владеть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- базовые основы содержания, кормления, разведения и использования животных;- современные методы содержания, кормления, разведения животных и их эффективного использования- необходимость систематизации и анализа имеющейся информации о биологических объектах- алгоритм работы с источниками информации нужного профиля |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- на начальном уровне применять изученные методы и приёмы отбора, подбора и разведения животных;- анализировать состав рационов и тип кормления; применять основные положения селекции- систематизировать полученные данные- систематизировать собранный научный и производственный материал |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- понятиями о селекционном процессе и его элементах;- теоретическими и практическими навыками оценки качества кормов- навыками конспектирования прочитанных текстов- умением конспектировать полученные факты |

Технологии производства цельномолочной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование теоретических знаний и профессиональных практических навыков по переработки продукции животноводства и созданию безотходных и экологически чистых производств

Задачи:

-формирование теоретических знаний по технологии переработки молока в цельномолочные продукты

-формирование профессиональных практических навыков по технологии переработки молока в цельномолочные продукты

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.9.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии молока и молочных продуктов |
| 2.1.2 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.2 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств****Знать:**

- сущность и основы переработки сырья животного происхождения

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения

Владеть:

- навыками комплексной переработки сырья животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

- требования к качеству сырья при производстве цельномолочных продуктов и мороженого и способы его улучшения
 - сущность и основы принципов построения технологических схем производства цельномолочных продуктов (молока питьевого, сливок, сливочных напитков, кисломолочных напитков, сметаны, творога, мороженого, десертов)
 - способы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов и основы разработки безотходных технологий

3.2 Уметь:

- теоретически обосновывать и выбирать технологические параметры, режимы и способы производства цельномолочных продуктов
 - комплексно перерабатывать молочное сырье в цельномолочные продукты (молоко питьевое, сливки, сливочные напитки, кисломолочные напитки, сметаны, творога, мороженого, десертов)
 - проводить анализ различных способов производства и технологических схем цельномолочных продуктов

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- навыки комплексной переработки молока в цельномолочные продукты
 - иметь навыки использования современных методов контроля качества сырья и готовых продуктов

Физика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Математики, физики и информационных технологий

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование цельного представления о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе, научного способа мышления, умение видеть естественнонаучное содержание проблем, возникающих в практической деятельности специалиста.

Задачи:

- изучение основных физических явлений и идей;
- овладение фундаментальными понятиями, законами и теориями классической и современной физики, а также методами физического исследования;
- формирование научного мировоззрения и современного научного мышления;
- овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики;
- ознакомление с современной научной аппаратурой, формирование навыков проведения физического эксперимента.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.7 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 31.12.2015)). |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Математическое моделирование в АПК (ОПК-2) |
| 2.2.2 | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства (ПК-10) |
| 2.2.3 | Процессы и аппараты пищевых производств (ПК-8,ПК-10) |
| 2.2.4 | Оборудование перерабатывающих производств (ПК-8,ПК-10) |
| 2.2.5 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных (ОПК-4,ОПК-7,ОПК-8) |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Знать:

основные законы естественнонаучных дисциплин.

Уметь:

использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

Владеть:

навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- фундаментальные разделы физики, в том числе физические основы механики, молекулярную физику и термодинамику, электричество и магнетизм, оптику, атомную и ядерную физику.

3.2 Уметь:

- использовать физические законы для овладения основами теории и практики инженерного обеспечения АПК.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- методами проведения физических измерений.

Биохимия сельскохозяйственной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель - приобретение знаний о химическом составе сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке, практических навыков оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способы ее хранения и переработки.

Задачи:

- формирование способности определять химический состав, физико-химические и технологические свойства сельскохозяйственной продукции;

- формирование способности оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;

- формирование способности определять способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.27 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.1.2 | Физиология растений |
| 2.1.3 | Химия |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2.2 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2.3 | Технологии мяса и мясных продуктов |
| 2.2.4 | Технологии молока и молочных продуктов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

Знать:

показатели качества сельскохозяйственной продукции;

показатели качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;

показатели качества и определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

оценивать качество сельскохозяйственной продукции;

оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;

оценивать качество сельскохозяйственной продукции и определять способ ее хранения и переработки.

Владеть:

методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции;

методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;

методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции и определять способ ее хранения и переработки.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - состав, строение, свойства и биологические функции основных органических веществ (белков, липидов, углеводов, витаминов); - химический состав сельскохозяйственной продукции; - биохимические процессы, происходящие при послеуборочном дозревании, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции. |
| 3.2 Уметь: |
| - оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; - определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - навыками определения химического состава и физико-химических и технологических свойств сельскохозяйственной продукции; - навыками определения биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции. |

Ботаника

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Ботаники и экологии |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование знаний в области оценки физиологического состояния сельскохозяйственных культур.

Задачи:

- изучение основных параметров оценки физиологического состояния сельскохозяйственных культур;
- формирование способности осуществлять оценку физиологического состояния сельскохозяйственных культур.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.13 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Физиология растений |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-3: готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

Знать:

сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме

Уметь:

оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных растений по морфологическим признакам

Владеть:

навыками обработки и анализа получаемых экспериментальных данных

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- особенности морфологии, анатомии, воспроизведения и географического распространения основных таксонов растений и грибов;
- особенностей роста, онтогенеза, экологии и эволюции низших и высших растений.

3.2 Уметь:

- пользоваться методами анатомических, морфологических, таксономических, физиологических исследований растений;
- применять знания основ репродукции, селекции и культивирования растений в хозяйственных целях.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- грамотно описывать и безошибочно определять растения, принадлежащие к несложным в систематическом отношении группам.

Технологии производства молочных продуктов из БУС

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование способности к комплексной переработке сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств в области производства продуктов питания животного происхождения.

задачи:

- формирование способности к выбору новейших достижений техники и технологии в области безотходной переработки молочного белково-углеводного сырья,

- приобретение практических навыков к полной переработки молочного белково-углеводного сырья в продукты питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.10.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии молока и молочных продуктов |
| 2.1.2 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств****Знать:**

структуру создания безотходных и экологически чистых производств.

Уметь:

формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств.

Владеть:

навыками создания безотходных и экологически чистых производств

ПСК-2: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения**Знать:**

- основы поиска и выбора новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

Владеть:

- навыками поиска и выбора новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- структуру создания безотходных и экологически чистых производств продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья- новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств продуктов из молочного белково-углеводного сырья- использовать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- навыками создания безотходных и экологически чистых производств продуктов из молочного белково-углеводного сырья- навыками использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья. |

Технологии производства сыра

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Приобретение теоретических и практических навыков и способностей к комплексной переработке молока в сыры, эффективное использование ресурсов при переработке сырья животного происхождения.

задачи:

- формирование основ переработки молочного сырья в различные виды сыров;

- формирование способности осуществлять технологические процессы переработки молока в сыры, необходимые для решения профессиональных задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:

Б1.В.ДВ.9.1

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1

2.1.2

2.1.3

2.1.4

Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1

Преддипломная практика

2.2.2

Производственный контроль в пищевой промышленности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств

Знать:

- сущность и основы переработки сырья животного происхождения;

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения;

Владеть:

- навыками комплексной переработки сырья животного происхождения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

-требования к качеству сырья в производстве натуральных и плавленых сыров и способы его улучшения

-сущность и закономерность технологических процессов производства сыров

3.2 Уметь:

-комплексно перерабатывать сырье в сыры и

-проводить анализ различных способов и технологических схем производства сыров

-управлять технологическими процессами производства сыров

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

-владеть навыками комплексной переработки молока в сыры

-владеть опытом деятельности технологических процессов производства сыров

- иметь навыки разрабатывать альтернативные варианты технологических решений при организации производства по принципу безотходных технологий

Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение способности к реализации технологий переработки продукции животноводства; организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

- формирование способности к комплексной переработке сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств.

- изучение и формирование способности к технологиям переработки мяса и производства мясных продуктов;

- овладение технологией переработки мяса;

- оценка качества мясного сырья и продуктов его переработки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.7.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.2 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |
| 2.2.2 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств

Знать:

- сущность и основы переработки сырья животного происхождения;

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения;

Владеть:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

химический состав, пищевую ценность мяса и мясных продуктов, биохимические процессы при хранении и переработке мяса; принципы, методы, способы, технологические процессы переработки и хранения мяса и мясных продуктов.

3.2 Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса и мясных продуктов; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке мяса и мясных продуктов; оценивать качество и безопасность мяса и мясной продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами приемки, оценки качества сельскохозяйственных животных и птицы и продуктов их переработки по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; основными технологическими процессами производства.

Технологии молока и молочных продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины- Способность к комплексной переработке сырья животного происхождения, реализация технологий переработки молока и молочных продуктов, создание безотходных и экологически чистых производств.

Задачи:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества молока и молочных продуктов,

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проводить технологические процессы производства молочных продуктов,

- создание практических навыков оценивать качество молока и молочных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.6.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.2 | Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства |
| 2.2.3 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств****Знать:**

сущность и основы переработки сырья животного происхождения

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения

Владеть:

- навыками комплексной переработки сырья животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

химический состав, пищевую ценность молока и молочных продуктов, биохимические процессы при хранении и переработке молока; принципы, методы, способы, технологи-ческие процессы переработки и хранения молока и молочных продуктов.

3.2 Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки молока и молочных про-дуктов; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке молока и молочных продуктов; оценивать качество и безопасность молочной продукции с исполь-зованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и про-водить статистическую обработку результатов экспериментов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами приемки молока-сырья, оценки молочного сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; техноло-гическими процессами производства и методами контроля качества молочных продуктов.

Технологии мяса и мясных продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение способности к реализации технологий переработки продукции животноводства; организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

- формирование способности к комплексной переработке сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств.

- изучение и формирование способности к технологиям переработки мяса и производства мясных продуктов;

- овладение технологией переработки мяса;

- оценка качества мясного сырья и продуктов его переработки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.7.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств

Знать:

- сущность и основы переработки сырья животного происхождения;

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения;

Владеть:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

химический состав, пищевую ценность мяса и мясных продуктов, биохимические процессы при хранении и переработке мяса; принципы, методы, способы, технологические процессы переработки и хранения мяса и мясных продуктов.

3.2 Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса и мясных продуктов; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке мяса и мясных продуктов; оценивать качество и безопасность мяса и мясной продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами приемки, оценки качества сельскохозяйственных животных и птицы и продуктов их переработки по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; основными технологическими процессами производства.

Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование способности использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- знать современные биотехнологические технологии в переработке сельскохозяйственной продукции;
- владеть методами использования современных технологий в переработке сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ОД.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.2 | Генетика растений и животных |
| 2.1.3 | Микробиология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.2 | Безотходные технологии пищевых производств |
| 2.2.3 | Биоконверсия сельскохозяйственной продукции и отходов переработки |
| 2.2.4 | Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства |
| 2.2.5 | Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции

Уметь:

использовать современные технологии для переработки сельскохозяйственной продукции

Владеть:

методами использования современных технологий в переработке сельскохозяйственной продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции

3.2 Уметь:

использовать современные технологии для переработки сельскохозяйственной продукции

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами использования современных технологий в переработке сельскохозяйственной продукции

Учебно-исследовательская работа студентов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: ознакомление студентов со всеми этапами научно-исследовательской работы, которая является неотъемлемой составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов для народного хозяйства страны, имеющих навыки самостоятельной исследовательской работы.

Задачи:

- формирование и развитие у будущих специалистов: умения вести научно обоснованную профессиональную деятельность на предприятиях, в организациях и учреждениях, приложения полученных знаний и умений при изменяющихся требованиях к результатам деятельности, освоения методологии и практики планирования, принятия оптимальных решений, готовности и способности к повышению квалификации и переподготовке;

- привлечение студентов к исследованиям по наиболее приоритетным направлениям науки, связанным с современными потребностями общества и государства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ОД.7 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Безопасность пищевого сырья и продуктов |
| 2.1.2 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |
| 2.2.2 | Итоговая государственная аттестация |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

о мировом передовом опыте, в т.ч. стран ближнего и дальнего зарубежья в области приоритетных направлений производства и переработки сельскохозяйственного сырья и продукции.

3.2 Уметь:

пользоваться научной литературой для составления аналитического обзора на заданную тему, освоить приемы обработки и интерпретации научных результатов, составлять научный отчет о проделанной теоретической и экспериментальной работе, докладывать результаты работы.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

о приоритетных направлениях науки, связанных с современными потребностями общества и государства.

Биоконверсия сельскохозяйственной продукции и отходов переработки

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование знаний об основах безотходных технологий в пищевых производствах, ферментных препаратах, микроорганизмах-продуцентах, технологиях получения пищевых кислот, белковых препаратов, аминокислот, витаминов, липидов, продуктов из отходов пищевых производств, а также формирование умений и навыков аналитической работы.

Задачи:

- изучение сущности и обоснования технологических процессов производства продуктов на основе вторичного сырья;
- изучение принципов построения технологических схем их производства;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.03.02 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.2 | Технологии интенсивного животноводства |
| 2.1.3 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.4 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.5 | Производство продукции животноводства |
| 2.1.6 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.7 | Технологии интенсивного животноводства |
| 2.1.8 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.9 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.10 | Производство продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии

организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией

решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- подходы к созданию безотходных и малоотходных технологий в пищевой промышленности и биотехнологии;- основные биокаталитические процессы пищевых производств;- технические и технологические особенности производства продуктов питания с использованием биотехнологических процессов;- современные методы биоконверсии сырья и побочных продуктов производства. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- использовать полученные знания для решения вопросов охраны окружающей среды;- использовать теоретические и практические знания для проведения исследований биокаталитических процессов;- использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии безотходных производств;- проводить оценку существующих технологий и их модернизацию на предмет создания новых продуктов питания;- использовать биотехнологические приемы, позволяющие получать инновационные продукты питания. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- в подборе оборудования и выбора технологий, обеспечивающих безотходность производства;- в моделирования технологических процессов на основе анализа биокаталитических превращений структурных компонентов сырья;- выбирать оптимальные решения для разработки и создания новых продуктов питания. |

Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции.

Задачи:

- ознакомление с методами экспертизы, позволяющими оценивать изменения качества, связанные с технологией производства, использованием сырья, упаковкой, хранением, транспортировкой;
- ознакомление с условиями реализации и утилизации продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.4.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Безопасность пищевого сырья и продуктов |
| 2.1.2 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 2.1.3 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

- анализ научных публикаций и методических рекомендаций, непосредственно касающиеся безопасности продукции;
- химический состав и свойства различных видов сельскохозяйственной продукции;
- основные понятия по стандартизации и сертификации продукции;
- основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья.

3.2 Уметь:

- применять навыки работы с документами для организации отбора проб продукции;
- определять основные показатели качества продукции;
- принимать предупреждающие и корректирующие меры.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- с современными методами исследований;
- с методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа.

Зоология

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Биотехнологии |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний по рациональному использованию биологических особенностей животных при производстве продукции; прогнозирование последствий своей профессиональной деятельности с точки зрения биосферных процессов, а так же осваивание самостоятельно новых разделов фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний.

Задачи:

- ознакомить студентов с разнообразием животного мира;
- дать представление о животных как системных биологических объектах на трех уровнях организации: организменном, популяционно-видовом и биоценотическом;
- раскрыть основные закономерности индивидуального и исторического развития животных;
- ознакомить с основами экологии животных, ролью экологических факторов в их эволюции, со значением животных в биосфере;
- привить навыки натуралистической работы и природоохранной деятельности;
- способствовать развитию биологической культуры, а также формированию научного мировоззрения, диалектического и материалистического мышления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.15 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Микробиология |
| 2.2.2 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2.3 | Экология |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-4: готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

Знать:

биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных, связанных с удовлетворением жизненных потребностей человека

строение, биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных

Уметь:

рационально использовать особенности различных видов и пород сельскохозяйственных животных при производстве продукции животноводства

оценивать сельскохозяйственных животных по морфологическим и физиологическим признакам

Владеть:

методами и средствами зоотехнического и племенного учета

методами оценивания роли основных типов и видов животных в сельском хозяйстве

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - основные направления эволюции животных; - причины и факторы эволюции, биологические особенности основных видов животных; - систематику животных, эволюционную морфологию и биологию систематических групп и единиц, основы зоогеографии. |
| 3.2 Уметь: |
| - прогнозировать последствия своей деятельности с точки зрения биосферных процессов; - рационально использовать биологические особенности животных при производстве продукции, осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - физико-химическими и биологическими методами анализа; - приемами мониторинга обменных процессов в организме; - способами оценки и контроля морфологических особенностей и животного организма; - методами изучения изменчивости и наследственности. |

Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование способности к комплексной переработке сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств в области производства продуктов питания животного происхождения.

задачи:

- формирование способности к выбору новейших достижений техники и технологии в области безотходной переработки молочного белково-углеводного сырья,

- приобретение практических навыков к полной переработки молочного белково-углеводного сырья в продукты питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:

Б1.В.ДВ.10.2

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Технологии молока и молочных продуктов

2.1.2 Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения

2.1.3 Технологии молока и молочных продуктов

2.1.4 Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1

2.2.2

2.2.3 Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств****Знать:**

структуру создания безотходных и экологически чистых производств.

Уметь:

формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств.

Владеть:

навыками создания безотходных и экологически чистых производств

ПСК-2: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения**Знать:**

- основы поиска и выбора новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

- осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

Владеть:

- навыками поиска и выбора новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - структуру создания безотходных и экологически чистых производств продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья - новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья |
| 3.2 Уметь: |
| - формулировать предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств продуктов из молочного белково-углеводного сырья - использовать новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - навыками создания безотходных и экологически чистых производств продуктов из молочного белково-углеводного сырья - навыками использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания из молочного белково-углеводного сырья. |

Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины- Способность к комплексной переработке сырья животного происхождения, реализация технологий переработки молока и молочных продуктов, создание безотходных и экологически чистых производств.

Задачи:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества молока и молочных продуктов,
- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проводить технологические процессы производства молочных продуктов,
- создание практических навыков оценивать качество молока и молочных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.6.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.2 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.2 | Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства |
| 2.2.3 | Преддипломная практика |
| 2.2.4 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.5 | Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства |
| 2.2.6 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПСК-1: способностью комплексной переработки сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств

Знать:

сущность и основы переработки сырья животного происхождения

Уметь:

- комплексно перерабатывать сырье животного происхождения

Владеть:

- навыками комплексной переработки сырья животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

химический состав, пищевую ценность молока и молочных продуктов, биохимические процессы при хранении и переработке молока; принципы, методы, способы, технологи-ческие процессы переработки и хранения молока и молочных продуктов.

3.2 Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки молока и молочных продуктов; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке молока и молочных продуктов; оценивать качество и безопасность молочной продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами приемки молока-сырья, оценки молочного сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества молочных продуктов.

Правовые основы профессиональной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: освоение важнейших категорий и основных тенденций развития гражданско-правовых отношений в современных условиях

Задачи:

- формирование умения применять теоретические положения к анализу современных государственно-правовых и экономико-правовых процессов

- формирование понятийного аппарата для последующего освоения ряда частных отраслевых дисциплин и углубления теоретических познаний о праве, навыков работы с учебной и научной литературой

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.12 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Знать:

права, свободы и обязанности человека и гражданина

основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, земельного, административного права, организацию судебных правоприменительных и правоохранительных органов

правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности, механизмы применения основных нормативно-правовых актов, тенденции законотворчества и судебной практики

Уметь:

использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности

защищать гражданские права, самостоятельно использовать знания об основах общей теории государства и права и базовые отрасли российского права в своей деятельности

совершенствоваться в приобретении правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Владеть:

навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности

навыками реализации и защиты своих прав, способностью анализировать основные нормативно-правовые акты

навыками применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности, уважительного отношения к закону, праву и действующим государственно-правовым институтам

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

-права, свободы и обязанности человека и гражданина

-основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, земельного, административного права, организацию судебных правоприменительных и правоохранительных органов

-правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности, механизмы применения основных нормативно-правовых актов, тенденции законотворчества и судебной практики

-базовые аспекты права, понятие и сущность нормативных актов, организацию особенности правовой системы РФ

-нормы конституционного, гражданского, трудового и муниципального права, юридическую терминологию

-о необходимости использования правовых знаний в своей профессиональной деятельности

-требования, необходимые для составления юридических документов

3.2 Уметь:

- использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности
- защищать гражданские права, самостоятельно использовать знания об основах общей теории государства и права и базовые отрасли российского права в своей деятельности
- совершенствоваться в приобретении правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
- использовать юридические термины, необходимые в сфере профессиональной деятельности
- руководствоваться нормами права в своей профессиональной деятельности

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности
- навыками реализации и защиты своих прав, способностью анализировать основные нормативно-правовые акты
- навыками применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности, уважительного отношения к закону, праву и действующим государственно-правовым институтам
- элементарными навыками работы с нормативными актами
- навыками работы со справочно-правовыми системами
- руководствоваться нормами права в своей профессиональной деятельности
- навыками соблюдения и защиты прав и свобод человека и гражданина в широком правовом контексте

Мониторинг качества и безопасности на пищевых предприятиях

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи:

- формирование готовности реализовывать качество и безопасность пищевого сырья;
- формирование готовности реализовывать качество и безопасность пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.2.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.2 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.3 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.4 | Основные принципы организации здорового питания населения РФ |
| 2.1.5 | Химия |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 2.2.2 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2.3 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.4 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

- основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.2 Уметь:

- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Кормопроизводство

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Ботаники и экологии

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Формирование готовности использовать современные и существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции, применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.

Задачи:

- формирование способности использовать современные технологи в приготовлении кормов;
- формирование способности использовать существующие технологии в приготовлении кормов;
- формирование готовности применять технологии производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях;
- формирование готовности применять технологии заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ОД.3 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.2 | Микробиология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2.2 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2.3 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

современные технологии в приготовлении кормов

Уметь:

рационально использовать современные технологии в приготовлении кормов

Владеть:

методами использования современных технологий в приготовлении кормов

ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

существующие технологии в приготовлении кормов

Уметь:

использовать методики применения существующих технологий в приготовлении кормов

Владеть:

методиками применения существующих технологий в приготовлении кормов

ПК-13: готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

Знать:

| |
|--|
| существующие технологии производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| существующие технологии заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| Уметь: |
| использовать методики применения существующих технологий производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| использовать методики применения заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| Владеть: |
| методиками применения существующих технологий производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| методиками применения существующих технологий заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - о ботаническом составе сенокосов и пастбищ, луговом и полевом кормопроизводстве, севооборотах, кормовых культурах, рациональном использовании культурных пастбищ и сенокосов. - о микроскопических, анатомических, морфологических анализах растений и их органов при оценке кормов и экспертизе кормовых отравлений животных или выявлении причин отрицательного влияния растительных кормов на состояние организма животных или качество получаемой от них продукции. |
| 3.2 Уметь: |
| - выявлять вредные, ядовитые и лекарственные растения; - визуально распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп и иметь представление об их основных биологических, морфологических, хозяйственно-полезных, кормовых свойствах и особенностях. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - выявления пораженных грибами и бактериальными болезнями растений, использование которых может отрицательно сказаться на состоянии здоровья и продуктивности животных; - заготовки и хранения кормов. |

Информатика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Математики, физики и информационных технологий

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Задачи:

- формирование у студентов успешных систематических знаний об основных методах, способах и средствах получения, хранения переработки информации;
- формирование систематических умений использовать персональный компьютер как инструмент для получения, хранения и обработки информации;
- формирование практических навыков владения приемами работы с файлами в операционной системе.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.8 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| 2.2.2 | Математическое моделирование в АПК |
| 2.2.3 | Статистические методы обработки экспериментальных данных |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-1: способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Знать:

основные методы, способы и средства получения, хранения переработки информации

Уметь:

использовать современный персональный компьютер как инструмент для получения, хранения и обработки информации

Владеть:

приемами работы с файлами в операционной системе

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации

3.2 Уметь:

использовать современный персональный компьютер как инструмент для получения, хранения и обработки информации

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

приемами работы с файлами в операционной системе

Бизнес-планирование на предприятиях АПК

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Менеджмента и агробизнеса

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

| |
|--|
| Цель: |
| -приобретение практических навыков по разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование |
| Задачи: |
| - формирование способности к принятию управленческих решений в различных условиях хозяйствования; |
| - формирование способности к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга ⁴ |
| - формирование способности управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции; |
| - формирование способности систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.25 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технологическая практика |
| 2.1.2 | Организация производства и предпринимательства в АПК |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| |
|---|
| ПК-16: способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях |
| Знать: |
| принципы организации производственного процесса |
| Уметь: |
| рассчитывать производственный цикл простого процесса |
| Владеть: |
| методами планирования и прогнозирования |

| |
|---|
| ПК-17: способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга |
| Знать: |
| основы планирования производства на сельскохозяйственных предприятиях, способы оценки затрат на обеспечение качества продукции, подготовки бизнес-планов выпуска и реализации продукции |
| способы проведения маркетинговых исследований |
| Уметь: |
| анализировать и планировать технологические процессы в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| разрабатывать программу маркетинга на сельскохозяйственных предприятиях |
| Владеть: |
| методами планирования и оценки эффективности предпринимательской деятельности, методами оценки стоимости бизнеса |

навыками проведения маркетинговых исследований производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ПК-18: готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

Знать:

инструменты и методы управления качеством продукции

Уметь:

обосновать применение системы менеджмента качества

Владеть:

навыками разработки схемы и порядка проведения входного, операционного и приемочного контроля производства различных видов пищевой продукции

ПК-19: готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

Знать:

основные показатели хозяйственной и финансовой деятельности организации

Уметь:

оценивать экономическую эффективность использования основных производственных ресурсов

Владеть:

экономическими механизмами оценки использования и формирования ресурсами предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- основные экономические категории, законы и теории, их классификацию и способы определения;
- процессы сбора, обработки, передачи и накопления информации, средств их реализации, программного обеспечения и технологии программирования
- структуру и порядок разработки всех разделов бизнес-плана.
- нормативно-правовую и методологическую базу управленческой и финансово-экономической деятельности организации.

3.2 Уметь:

- разрабатывать бизнес-план, стратегический план и др. внутрифирменные планы, рассчитывать, анализировать и интерпретировать основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия, выявлять факторы и находить резервы их роста или оптимизации;
- использовать полученные знания и навыки для решения конкретных практических задач хозяйственной деятельности предприятия.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- методами и методиками сбора и анализа информации об экономико-хозяйственной деятельности предприятия его структуре и основных целях и задачах;
- навыками проведения маркетинговых исследований производства
- методами планирования и прогнозирования.

Иностранный язык

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Гуманитарно-правовых дисциплин |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи:

- формирование умения логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь для профессионального общения на английском языке.
- развитие навыков составления и осуществления монологических высказываний по профессиональной тематике (доклады, сообщения и др.);
- формирование навыков перевода научно-популярной и литературы по специальности, определения основных положений текста, аннотирования и реферирования текстовой информации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 31.12.2015)). |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Знать:

- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;
- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

Уметь:

- логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия, пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского и иностранного языка;
- логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;
- логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

Владеть:

- навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
- навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;

- осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;
- нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

3.2 Уметь:

- логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия, пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского и иностранного языка;
- логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
- осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;
- осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;
- осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачами дисциплины:

- сформировать понимание важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- сформировать способность к проведению анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- сформировать способность к проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.1.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Химия |
| 2.1.2 | Микробиология |
| 2.1.3 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.4 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.5 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.2 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.3 | Технологии мяса и мясных продуктов |
| 2.2.4 | Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.5 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.6 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.7 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.8 | Технологии производства цельномолочной продукции |
| 2.2.9 | Технологии производства сыра |
| 2.2.10 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.11 | Технологии молока и молочных продуктов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

| |
|--|
| Уметь: |
| определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки |
| использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы |
| Владеть: |
| методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки |
| уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none"> - организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России; - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; - основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним; - санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях; - санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; - санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов; - санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях, к хранению и реализации готовой продукции; - особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий; - проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; - оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях; - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы; - обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; - проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none"> - законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания; - методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий. |

Оборудование перерабатывающих производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: - формировании глубоких и современных знаний в области выбора и эксплуатации всех видов оборудования перерабатывающих производств;

- приобретение практических навыков настройки, регулировки и эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции; - приобретение практических навыков использования механических и автоматических устройств при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи: - формирование способности на основе конкретных производственных задач, производить выбор технологического оборудования;

- формирование способности выбирать оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования перерабатывающих производств;

- формирование способности выбирать механические и автоматические устройства в зависимости от поставленных производственных задач при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ОД.4 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| 2.1.2 | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства |
| 2.1.3 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| 2.1.4 | Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |
| 2.2.2 | Технологическая практика |
| 2.2.3 | Технологии молока и молочных продуктов |
| 2.2.4 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.5 | Технологии производства сыра |
| 2.2.6 | Технологии производства цельномолочной продукции |
| 2.2.7 | ВКР |
| 2.2.8 | Технологическая практика |
| 2.2.9 | Технологии молока и молочных продуктов |
| 2.2.10 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.11 | Технологии производства сыра |
| 2.2.12 | Технологии производства цельномолочной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-8: готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сыра

Знать:

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сыра

Уметь:

применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного

| |
|---|
| сырья |
| Владеть: |
| способностью безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья |

| |
|---|
| ПК-10: готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства |
| Знать: |
| назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства |
| Уметь: |
| осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства |
| Владеть: |
| способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| Сущность явлений, происходящих в материалах при их обработке; закономерности работы машин; технологические линии и общие правила их компоновки; методы совершенствования механизмов и машин; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; средства контроля параметров на основе средств автоматики. |
| 3.2 Уметь: |
| Применять правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; выбирать рациональную схему компоновки оборудования и режим эксплуатации; разрабатывать и анализировать техническую документацию на технологическую линию и оборудование, включенное в состав линии; анализировать работу машин и контрольно-измерительных приборов |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| Средствами и методами повышения безопасности технологических процессов; безопасной эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; навыками проведения тестирования узлов, агрегатов и машин с целью определения их характеристик; расчета и выбора режимов работы машин и линий по переработки сельскохозяйственного сырья. |

Психология

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

приобретение способности успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний по психологии при решении задач, независимо от выбранной профессиональной сферы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.9 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины, определяется федеральным государственным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 |
| 2.1.2 | №413 (ред. от 31.12. 2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Методы принятия управленческих решений |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Знать:

структуру общества как сложной системы;

особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека;

основные социально-психологические концепции и соответствующую проблематику.

Уметь:

корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики;

выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики;

самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием психологической терминологии и психологический подходов.

Владеть:

способностями к конструктивной критике и самокритике;

умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях;

навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- структуру общества как сложной системы;

- особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека;

- основные социально-психологические концепции и соответствующую проблематику.

3.2 Уметь:

- корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики;

- выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики;

- самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием психологической терминологии и психологический подходов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- способностями к конструктивной критике и самокритике;
- умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях;
- навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.

Микробиология, санитария и гигиена

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачами дисциплины:

- сформировать понимание важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- сформировать способность к проведению анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- сформировать способность к проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.1.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Химия |
| 2.1.2 | Микробиология |
| 2.1.3 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.4 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.5 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.2 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.3 | Технологии мяса и мясных продуктов |
| 2.2.4 | Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.5 | Технологии производства молочных продуктов из БУС |
| 2.2.6 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.7 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.8 | Технологии производства цельномолочной продукции |
| 2.2.9 | Технологии производства сыра |
| 2.2.10 | Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения |
| 2.2.11 | Технологии молока и молочных продуктов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

| |
|--|
| Владеть: |
| методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| |
| 3.2 Уметь: |
| |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| |

Интенсификация воспроизводства животных

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Физиологии и воспроизводства животных

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование знаний, умений и навыков по биотехнике размножения, основам акушерства, гинекологии, андрологии, болезням молочной железы и новорожденных.

Задачи:

сформировать способность реализовать технологии производства продукции животноводства

сформировать способность диагностировать беременность, причины бесплодия и яловости сельскохозяйственных животных, болезни новорожденных и молочной железы, к оценке спермы ее разбавлению, хранению, транспортировке

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.5.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Технология интенсивного животноводства |
| 2.1.2 | Производство продукции животноводства |
| 2.1.3 | Технология производства мяса |
| 2.1.4 | Технология производства свинины |
| 2.1.5 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| 2.1.6 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.7 | Плодоовощеводство |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технология интенсивного животноводства |
| 2.2.2 | Безотходные технологии пищевых производств |
| 2.2.3 | Биоконверсия сельскохозяйственной продукции и отходов переработки |
| 2.2.4 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства****Знать:**

организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

анатомию и физиологические функции половых органов сельскохозяйственных животных; кормление, содержание и использование производителей, методы получения спермы от самцов, ее оценки, разбавления, хранения и транспортировки; способы искусственного осеменения самок и методы повышения их оплодотворяемости; физиологию и диагностику беременности; родо и послеродового периода; родовспоможения; болезни новорожденных и молочной железы; причины бесплодия и яловости сельскохозяйственных животных.

3.2 Уметь:

- определять стадии полового цикла (течку, половое возбуждение, охоту, овуляцию) у самок разных видов животных;
- определять беременность у самок разных видов животных (наружными способами, ректально- у коров и кобыл);
 - оказывать помощь новорожденному, роженице, родовспоможение при трудных родах;
 - организовать работу в родильном отделении и профилактории;
 - исследовать животных на мастит (субклинические и клинические формы);
 - определять экономический ущерб от бесплодия;
 - уметь собирать и готовить искусственные вагины для получения спермы от производителей;
 - определять качество спермы (визуально и микроскопическими методами);
 - готовить среды для разбавления и хранения спермы производителей для краткосрочного использования;
 - проводить искусственное осеменение самок разных видов животных;
 - составлять заявки на сперму и отчетность по искусственному осеменению животных;
 - проводить отбор и подбор доноров и реципиентов для трансплантации зародышей.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

знаний по вопросам санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов в животноводстве, предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; охраны окружающей среды от заражения и загрязнения; владеть методами биотехнологии воспроизводства сельскохозяйственных животных, современными технологиями регулирования половой функции животных.

Безопасность жизнедеятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технология конструкционных материалов, ремонт машин и оборудования агропромышленного комплекса

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

| |
|--|
| Цели: |
| Формирование профессиональной культуры безопасности, готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности жизнедеятельности рассматриваются в качестве приоритета |
| Задачи: |
| - приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижение рисков, связанных с деятельностью человека; овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.4 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Охрана труда |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОК-9: способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций**

| |
|--|
| Знать: |
| цель, задачи и структуру медицины катастроф |
| методы и приемы самопомощи, взаимопомощи и доврачебной помощи в ЧС природного, техногенного, социального и биолого-социального характера |
| методы транспортировки пораженных и больных; основы ухода за больными |
| Уметь: |
| использовать все виды аптечек для оказания самопомощи, взаимопомощи и доврачебной помощи |
| пользоваться простейшими средствами индивидуальной защиты; пользоваться табельными средствами индивидуальной защиты |
| осуществлять различные виды транспортировки пораженных и больных |
| Владеть: |
| приемами оказания первой помощи при травмах |
| приемами первой помощи в очаге бактериологического, химического или радиационного поражения |
| приемами использования протейших и табельных средств индивидуальной защиты |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| - цель, задачи и структуру медицины катастроф; - методы и приемы самопомощи, взаимопомощи и доврачебной помощи в ЧС природного, техногенного, социального и биолого-социального характера; - методы транспортировки пораженных и больных; основы ухода за больными |
| 3.2 Уметь: |
| - использовать все виды аптечек для оказания самопомощи, взаимопомощи и доврачебной помощи; - пользоваться простейшими средствами индивидуальной защиты; пользоваться табельными средствами индивидуальной защиты; - осуществлять различные виды транспортировки пораженных и больных |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - приемами оказания первой помощи при травмах; - приемами оказания помощи в очаге бактериологического, химического или радиационного заражения; - приемами использования простейших и табельных индивидуальных средств защиты |

История

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| |
|---|
| Цель: |
| формирование у студентов гражданской позиции на основе целостного представления об истории России и приобретение способности успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, независимо от выбранной профессиональной сферы |
| Задачи: |
| - познание законов общественного развития, умение применять их к истории России; |
| - овладение обширным конкретным материалом, его систематизация и анализ; |
| - изучение особенностей и специфики российской цивилизации; |
| - уяснение причин и факторов, влияющих на ход и результаты исторического развития России. |

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.1 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

| |
|---|
| Знать: |
| Процесс историко-культурного развития человека и человечества |
| Всемирную и отечественную историю и культуру |
| Движущие силы и закономерности исторического процесса. место человека в историческом процессе, политическую организацию общества |
| Уметь: |
| Определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления |
| Соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции |
| Проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям |
| Владеть: |
| Навыками исторического, историко-типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме |
| Навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса |
| Приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| -процесс историко-культурного развития человека и человечества; -всемирную и отечественную историю и культуру; -движущие силы и закономерности исторического процесса, место человека в историческом процессе, политическую организацию общества. |
| 3.2 Уметь: |
| -определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления; -соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции; -проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| -навыками исторического, историко-типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме; -навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса; -приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума. |

Производственный контроль в пищевой промышленности

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приемочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой пищевой продукции; подготовка к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, изучение теоретических и практических основ проведения производственного контроля, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

Задачи:

- формирование знаний о принципах и видах контроля на предприятиях молочной и мясной промышленности, контролируемых параметрах;
- формирование знаний о химических и микробиологических загрязнителях и методах их определения;
- дать рекомендации по разработке программ производственного контроля.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.4.2 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологических процессов; условные обозначения точек производственного контроля; показатели качества и безопасности пищевых продуктов и методы их определения; этапы проведения производственного контроля: сырья и продуктов животного происхождения; методы и показатели контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

3.2 Уметь:

организовывать на предприятиях молочной и мясной промышленности работу по проведению производственного контроля производимой молочной и мясной продукции; осуществлять контроль молочного и мясного сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

о правилах работы с сырьем, полуфабрикатами, пищевой продукцией, упаковкой, химическими веществами и оборудованием химической лаборатории; методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции; способностью разрабатывать порядок выполнения работ, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

Статистические методы обработки экспериментальных данных

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Математики, физики и информационных технологий |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: сформировать научное мировоззрение о математических основах описания биологических процессов, применении методов математической статистики в области сельского хозяйства для решения вопросов профессиональной деятельности бакалавра.

Задачи:

- научиться составлять репрезентативные выборки, правильно выбирать методы обработки количественной и качественной изменчивости биологических объектов и продуктов переработки сельскохозяйственной продукции;
- оценивать параметры генеральной совокупности по параметрам выборочной совокупности и устанавливать их достоверность;
- анализировать полученные результаты, делать выводы и прогнозы;
- освоить методы обработки экспериментальных данных, используемые в разных отраслях сельского хозяйства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.27 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Математика (ОПК-2); |
| 2.1.2 | Информатика (ОПК-1); |
| 2.1.3 | Генетика растений и животных (ОПК-7); |
| 2.1.4 | Информационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-1); |
| 2.1.5 | Основы научных исследований (ПК-20, ПК-21). |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Учебно-исследовательская работа студентов (ПК-7). |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-23: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Знать:

сущность и основы разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов;
структуру и методологию формулирования научных выводов и предложений.

Уметь:

обобщать полученные результаты и подвергать их статистической обработке;
формулировать выводы и предложения по результатам опытов.

Владеть:

навыками проведения разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов;
навыками формулирования выводов и предложений по результатам опытов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики,- особенности применения математических методов в биологических исследованиях,- методы проверки гипотез, биометрические методы обработки экспериментальных данных; |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- использовать математические методы в прикладных задачах будущей профессиональной деятельности,- производить первичную обработку результатов эксперимента,- устанавливать характер и тип распределения объектов с разными параметрами признака,- выявлять изменчивость признака,- оценивать значимость различия показателей в разных совокупностях,- определять величину и направление связи между переменными величинами признаков объектов совокупности,- изучать степень влияния того или иного фактора на изменчивость анализируемого признака и строить прогнозы,- организовать и провести научный эксперимент,- обобщать результаты опыта и формулировать выводы; |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- математическими методами анализа;- методами изучения изменчивости и наследственности;- современными методами биологической статистики (биометрии),- способами обработки экспериментальных данных с использованием ЭВМ. |

Математика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Математики, физики и информационных технологий

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plm.xml

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: сформировать базовые знания у студентов в области математических наук, научить их применять полученные знания в будущей профессиональной деятельности; ознакомить студентов с математическими методами, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин и продолжения образования.

Задачи:

- изучение фундаментальных разделов математики для дальнейшего их применения в практической деятельности;
- развитие логического мышления;
- повышение общего уровня математической культуры;
- демонстрация связи разделов математических наук с практическими задачами;
- развитие математических навыков, необходимых для решения теоретических и практических задач аграрной науки и сельскохозяйственного производства;
- приобретение студентами навыков математического моделирования прикладных задач, поиска оптимального их решения, анализа и оценки полученных результатов;
- приобретение навыков самостоятельной работы с учебной литературой.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.6 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Информатика (ОПК-1); |
| 2.2.2 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(ОК-7); |
| 2.2.3 | Информационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-1); |
| 2.2.4 | Математическое моделирование в АПК (ОПК-2); |
| 2.2.5 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (ОПК-6,ПК-20,ПК-22); |
| 2.2.6 | Основы научных исследований (ПК-20,ПК-21); |
| 2.2.7 | Статистические методы обработки экспериментальных данных (ПК-23); |
| 2.2.8 | Бизнес-планирование на предприятиях АПК (ПК-16,ПК-17); |
| 2.2.9 | Методы принятия управленческих решений (ПК-16); |
| 2.2.10 | Учебно-исследовательская работа студентов (ПК-7). |
| 2.2.11 | Химия (ОПК-2); |
| 2.2.12 | Физика (ОПК-2); |
| 2.2.13 | Ботаника (ОПК-3). |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Знать:

| |
|--|
| основные законы естественнонаучных дисциплин |
| Уметь: |
| использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности |
| Владеть: |
| навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - основные понятия линейной и векторной алгебры, основные методы и законы математического анализа; |
| 3.2 Уметь: |
| - использовать основные методы и законы математического анализа в профессиональной деятельности; |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - построения математических моделей типовых профессиональных задач; |

Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: обладание навыками использования современных методов инструментального анализа сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, оценивать их качество с учетом биохимических показателей и определять способ их хранения и переработки. На основании изученных методов анализа делать выбор аналитического метода исследования объектов

Задачи:

- изучение теоретических основ методов исследования, их классификации в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач;
- применение современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- изучение общей схемы самостоятельного анализа сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (методы отбора проб, подготовки их к анализу);
- владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки, образцов почв и растений
- владение методами выделения компонентов сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов и их количественного определения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.23 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Физика |
| 2.1.2 | Химия |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2.2 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2.3 | Безопасность пищевого сырья и продуктов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

Знать:

- показатели качества сельскохозяйственной продукции
- показатели качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей
- показатели качества и определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции
- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей
- оценивать качество сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки

Владеть:

- методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции
- методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей
- методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки

| ПК-20: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
|---|
| Знать: |
| - основные понятия, классификацию и сущность методов исследования |
| - методы планирования экспериментов, наблюдений и учётов в опытах по агрономии и зоотехнии, хранении и переработке с/х продукции |
| технику закладки и проведения опытов, документацию и отчётность, применение статистических методов анализа и результатов опытов |
| Уметь: |
| - планировать проведение исследований, обработки результатов и их анализа |
| - планировать проведение исследований, обработки результатов и их анализа по хранению и переработке с/х продукции с использованием современных методов научных исследований |
| планировать проведение исследований, обработки результатов и их анализа при разработке новых видов продуктов с использованием современных методов научных исследований |
| Владеть: |
| - начальным опытом планирования исследований, обработки результатов и их анализа |
| - навыками исследований по хранению и переработке с/х продукции с использованием современных методов научных исследований |
| навыками исследований при разработке новых видов продуктов с использованием современных методов научных исследований |

| ПК-22: владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений |
|---|
| Знать: |
| - свойства химических веществ, используемых в лабораторной и производственной практике |
| - анализ безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| - основные методики теххимконтроля сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| Уметь: |
| - проводить анализ образцов растений, проб животного происхождения, образцов почв |
| - проводить несложные анализы по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| - проводить анализ с/х продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| Владеть: |
| - опытом проведения анализа по определению безопасности проб сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| - опытом проведения лабораторного анализа с/х продукции, полуфабрикатов и продуктов из неё |
| - опытом проведения лабораторного анализа новых видов продукции |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - сущность основных методов исследования состава и свойств сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, |
| - теоретические основы существующих методов, как наиболее рационально провести исследование состава и свойств продуктов, |
| - стратегию и задачи анализа, |
| - современные методы анализа продуктов, |
| - источники информации о наиболее современных методах анализа, |
| - порядок осуществления исследований состава и свойств пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, |
| - структуру составления отчетов, рефератов, публикаций. |
| 3.2 Уметь: |
| - выбирать подходящий метод для исследования конкретного показателя сырья и продукта, |
| - проявлять заинтересованность в освоении новых методов, |
| - детально рассказать сущность методики слушателю, |
| - донести до коллектива порядок проведения анализа, основные стадии, желаемые результаты, способы решения возникающих проблем, |
| - применять полученные знания в предлагаемых условиях, производственной и научной деятельности, |
| - самостоятельно выполнить исследования для решения конкретной научно-исследовательской или производственной задачи, |
| - представлять результаты исследования в виде отчета, реферата, публикации, публичного выступления |

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- проведения исследований в лабораторных условиях и на имеющемся оборудовании,
- изучения состава и свойств сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов,
- работы на исследовательском оборудовании, методологией освоения передовых методов анализа свойств продуктов,
- владения теоретическими основами планирования исследовательской работы,
- работы с современной аппаратурой при исследовании современными методами свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Техническое обеспечение агропромышленного комплекса

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель состоит в приобретении студентами практических навыков и формирование совокупности знаний о процессах и устройствах, применяемых при производстве продукции растениеводства и животноводства.

Задачи дисциплины – дать студентам знание по:

- общему устройству мобильных энергосредств;

- устройству и технологическим регулировкам мобильных и стационарных машин и оборудования;

- основам производственной и технической эксплуатации энергосредств, машин и оборудования;

- механизации технологических процессов в животноводстве;

- основам электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства;

- основ эксплуатации машин и аппаратов, применяемых при производстве продукции растениеводства и животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.09 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Земледелие с основами почвоведения и агрохимии |
| 2.1.2 | Кормопроизводство |
| 2.1.3 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.4 | |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Организация производства и предпринимательства в АПК |
| 2.2.2 | Охрана труда |
| 2.2.3 | Технология интенсивного животноводства |
| 2.2.4 | Технология молока и молочных продуктов |
| 2.2.5 | Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-10: готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Знать:

назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводств

назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и

| |
|----------------|
| животноводства |
|----------------|

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

- назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

3.2 Уметь:

- осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- осуществлять контроль за работой автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- способностью использовать автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Микробиология

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - приобретение практических навыков использования современных технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции, а также в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.

Задачи:

- формирование способности использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

- формирование готовности принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.14 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.1.2 | Химия |
| 2.1.3 | |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | |
| 2.2.2 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.3 | |
| 2.2.4 | Микробиология продуктов животного происхождения |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

- современные технологии в приготовлении органических удобрений

Уметь:

рационально использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений

Владеть:

методами использования современных технологий в приготовлении органических удобрений

ПК-11: готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

Знать:

- научные основы севооборотов и технологии обработки почвы

способы защиты растений от сорняков и вредных организмов, виды и формы удобрений, условия их эффективного применения

Уметь:

разрабатывать схемы севооборота, применять технологии обработки почв

разрабатывать технологии защиты растений от сорняков и вредных организмов, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

Владеть:

навыками составления схем севооборотов, разработкой систем обработки почвы

способностью участвовать в разработке мероприятий по защите растений от сорняков и вредных организмов, навыками расчета доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

- современные технологии в приготовлении органических удобрений;
- научные основы севооборотов и технологии обработки почвы;
- способы защиты растений от сорняков и вредных организмов, виды и формы удобрений, условия их эффективного применения.

3.2 Уметь:

- рационально использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений;
- разрабатывать схемы севооборота, применять технологии обработки почв;
- разрабатывать технологии защиты растений от сорняков и вредных организмов, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- методами использования современных технологий в приготовлении органических удобрений;
- навыками составления схем севооборотов, разработкой систем обработки почвы;
- способностью участвовать в разработке мероприятий по защите растений от сорняков и вредных организмов, навыками расчета доз удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.

Микробиология продуктов животного происхождения

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель - организация контроля качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

Задачи:

- формирование готовности оценивать качество продукции животноводства с учетом биохимических показателей;
- формирование способности определять способ хранения и переработки продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.14 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Микробиология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.2 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2.3 | Безопасность пищевого сырья и продуктов |
| 2.2.4 | Микробиология, санитария и гигиена |
| 2.2.5 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |
| 2.2.6 | |
| 2.2.7 | |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки****Знать:**

показатели качества сельскохозяйственной продукции

Уметь:

оценивать качество сельскохозяйственной продукции

Владеть:

методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции

ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства**Знать:**

особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения

Уметь:

подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования

Владеть:

навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| - показатели качества сельскохозяйственной продукции; - особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения |
| 3.2 Уметь: |
| - оценивать качество сельскохозяйственной продукции; - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции; - навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства |

Морфология и физиология сельскохозяйственных животных**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Физиологии и воспроизводства животных

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование фундаментальных и профессиональных знаний о строении, физиологических функциях в организме сельскохозяйственных животных, необходимых для организации производства сельскохозяйственной продукции, принятия управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Задачи:

- формировать готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;
- формировать способность характеризовать породы животных и использовать их в сельскохозяйственной практике;
- формировать способность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.17 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Химия |
| 2.1.2 | Зоология |
| 2.1.3 | Химия |
| 2.1.4 | Зоология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы ветеринарии и биотехника размножения животных |
| 2.2.2 | Генетика растений и животных |
| 2.2.3 | Основы ветеринарии и биотехника размножения животных |
| 2.2.4 | Генетика растений и животных |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-4: готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

Знать:

биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных, связанных с удовлетворением жизненных потребностей человека;

строение, биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных;

основные типы и виды животных согласно современной систематике, физиологические константы животных и морфологические особенности.

Уметь:

рационально использовать особенности различных видов и пород сельскохозяйственных животных при производстве продукции животноводства;

оценивать сельскохозяйственных животных по морфологическим и физиологическим признакам;

распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

Владеть:

методами и средствами зоотехнического и племенного учета;

методами оценивания роли основных типов и видов животных в сельском хозяйстве

методами оценки основных типов и видов животных согласно современной систематике и контролю морфологических

особенностей, физиологических констант животных

ОПК-7: способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике

Знать:

породы животных;

основные особенности процессов жизнедеятельности в животных организмах;

Уметь:

применять основные методы физиологических исследований для сбора информации о процессах, происходящих в организме животных;

использовать основы математического анализа в изучении феномена наследственности и изменчивости;

Владеть:

общими навыками анализа и обработки параметров и свойств животных организмов, исходя из соответствующих методик;

навыками работы с микроскопической техникой;

ОПК-8: готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

Знать:

современные представления о физиологии размножения и иммунитета животных в нормальных условиях;

Уметь:

применять практические методы по определению беременности и бесплодия, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции.

Владеть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

закономерности строения систем и органов в свете единства структуры и их функции; цитологические основы; видовые и возрастные особенности строения организма сельскохозяйственных животных; сущность физиологических процессов в животном организме.

3.2 Уметь:

работать с микроскопом при изучении гистологических препаратов; сочетать знания микро- и макроскопического строения органов в связи с выполняемой функцией; ориентироваться в расположении отдельных органов, границ областей по скелетным и кожным ориентирам на модельных и живых объектах; обосновать принятия технологических решений в животноводстве на основе полученных знаний; самостоятельно проводить исследования на животных по изучению физиологических констант крови, обменных процессов и терморегуляции, дыхания, эндокринной, пищеварительной, выделительной систем, систем размножения и лактации.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

определять физиологическое состояние продуктивных животных по морфологическим признакам и физиологическим константам гомеостаза; регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных; адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков.

Основы ветеринарии и биотехника размножения животных

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Физиологии и воспроизводства животных

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование знаний, умений и навыков по основам профилактики и лечения болезней сельскохозяйственных животных с ветеринарно-санитарной экспертизой, по основам биотехники репродукции сельскохозяйственных животных

Задачи: Сформировать готовность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных

сформировать способность оказывать первую ветеринарную помощь

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.17 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.1.2 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-8: готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

Знать:

о развитии заболеваний животных

современные представления о физиологии размножения (беременности, родов, послеродового периода) и иммунитета животных в нормальных условиях

о патологии размножения (бесплодия, беременности, родов, послеродового периода) животных

Уметь:

диагностировать основные болезни животных

выполнять общеврачебные и профилактические мероприятия

уметь применять профилактические методы по искусственному осеменению, трансплантации зародышей, определению беременности и бесплодия, родовспоможению, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции

Владеть:

знаниями по вопросам санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов в животноводстве, предупреждения заболеваний, общих человеку и животным

методами биотехнологии воспроизводства сельскохозяйственных животных

современными технологиями регулирования половой функции животных

ПК-4: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

Знать:**Уметь:****Владеть:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| основы общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях; наиболее распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных; основы физиологии и патологии репродуктивных процессов, биотехники воспроизводства, получения здорового приплода |
| 3.2 Уметь: |
| диагностировать основные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия; применять практические методы по искусственному осеменению, трансплантации зародышей, определению беременности и бесплодия, родовспоможению, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| знаниями по вопросам санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов в животноводстве, предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; охраны окружающей среды от заражения и загрязнения; владеть методами биотехнологии воспроизводства сельскохозяйственных животных, современными технологиями регулирования половой функции животных |

Организация производства и предпринимательства в АПК

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Менеджмента и агробизнеса |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: приобретение практических навыков по разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составлению смет и зачвок на расходные материалы и оборудование, а также по определению экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- формирование способности к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;
- формирование готовности управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;
- формирование готовности систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.05 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Производство продукции животноводства |
| 2.1.2 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.3 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.4 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

Знать:

критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования

Уметь:

обосновать выбор технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки

Владеть:

навыками составления планов развития, управления объектами

ПК-18: готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции

Знать:

сущность управления трудовым коллективом организации

приемы мотивации работников

инструменты и методы управления качеством продукции

Уметь:

определять потребности в персонале и планировать его численность

оценивать качество труда работников организации

| |
|--|
| обосновывать применение системы менеджмента качества |
| Владеть: |
| методами оценки работы персонала сельскохозяйственной организации |
| навыками использования системы материального стимулирования в АПК |
| навыками разработки схемы и порядка проведения входного, операционного и приемочного контроля производства различных видов пищевой продукции |

| |
|--|
| ПК-19: готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации |
| Знать: |
| информационную базу анализа, основные источники финансовой, бухгалтерской, налоговой и иной информации, содержащей исходные данные для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность организации |
| основные требования, предъявляемые к информационной базе анализа |
| основные показатели хозяйственной и финансовой деятельности организации |
| Уметь: |
| собирать информацию, в полной мере отражающую финансовую и хозяйственную деятельность организации |
| анализировать и оценивать качество исходных данных, необходимых для расчета экономических показателей деятельности организации |
| оценивать экономическую эффективность использования основных производственных ресурсов |
| Владеть: |
| навыками поиска и обработки необходимых исходных данных в соответствии с поставленной задачей |
| навыками расчета и анализа основных экономических показателей, характеризующих деятельность организации |
| экономическими механизмами оценки использования и формирования ресурсов предприятия |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| - основные понятия предприятия, их организационно-правовые формы; - способы организации технологических процессов производства, ведения предпринимательской деятельности; - систему управления персоналом, методы нормирования и оплаты труда; способы оценки качества труда; - основные виды ресурсов предприятия и методы оценки эффективности их использования. |
| 3.2 Уметь: |
| - применять методы анализа ресурсов и оценку эффективности использования ресурсного потенциала организации; - осуществлять анализ, краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное планирования в организации; - планировать технологические процессы в организации; - применять методы нормирования и расчета оплаты труда; - делать оценку эффективности предпринимательской деятельности. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - организации технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства; - формирования производственной программы развития предприятия; - оценки эффективности деятельности предприятия; - нормирования, расчета оплаты труда и оценки качества труда; - принятия экономически обоснованных управленческих решений в части организации производственной и предпринимательской деятельности предприятия. |

Морфология и физиология сельскохозяйственных животных**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Физиологии и воспроизводства животных

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование фундаментальных и профессиональных знаний о строении, физиологических функциях в организме сельскохозяйственных животных, необходимых для организации производства сельскохозяйственной продукции, принятия управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Задачи:

- формировать готовность распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;
- формировать способность характеризовать породы животных и использовать их в сельскохозяйственной практике;
- формировать способность диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.17 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Химия |
| 2.1.2 | Зоология |
| 2.1.3 | Химия |
| 2.1.4 | Зоология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы ветеринарии и биотехника размножения животных |
| 2.2.2 | Генетика растений и животных |
| 2.2.3 | Основы ветеринарии и биотехника размножения животных |
| 2.2.4 | Генетика растений и животных |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-4: готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

Знать:

биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных, связанных с удовлетворением жизненных потребностей человека;

строение, биологические особенности основных видов сельскохозяйственных животных;

основные типы и виды животных согласно современной систематике, физиологические константы животных и морфологические особенности.

Уметь:

рационально использовать особенности различных видов и пород сельскохозяйственных животных при производстве продукции животноводства;

оценивать сельскохозяйственных животных по морфологическим и физиологическим признакам;

распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам

Владеть:

методами и средствами зоотехнического и племенного учета;

методами оценивания роли основных типов и видов животных в сельском хозяйстве

методами оценки основных типов и видов животных согласно современной систематике и контролю морфологических

особенностей, физиологических констант животных

ОПК-7: способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике

Знать:

породы животных;

основные особенности процессов жизнедеятельности в животных организмах;

Уметь:

применять основные методы физиологических исследований для сбора информации о процессах, происходящих в организме животных;

использовать основы математического анализа в изучении феномена наследственности и изменчивости;

Владеть:

общими навыками анализа и обработки параметров и свойств животных организмов, исходя из соответствующих методик;

навыками работы с микроскопической техникой;

ОПК-8: готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

Знать:

современные представления о физиологии размножения и иммунитета животных в нормальных условиях;

Уметь:

применять практические методы по определению беременности и бесплодия, лечению и профилактике нарушений воспроизводительной функции.

Владеть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

закономерности строения систем и органов в свете единства структуры и их функции; цитологические основы; видовые и возрастные особенности строения организма сельскохозяйственных животных; сущность физиологических процессов в животном организме.

3.2 Уметь:

работать с микроскопом при изучении гистологических препаратов; сочетать знания микро- и макроскопического строения органов в связи с выполняемой функцией; ориентироваться в расположении отдельных органов, границ областей по скелетным и кожным ориентирам на модельных и живых объектах; обосновать принятия технологических решений в животноводстве на основе полученных знаний; самостоятельно проводить исследования на животных по изучению физиологических констант крови, обменных процессов и терморегуляции, дыхания, эндокринной, пищеварительной, выделительной систем, систем размножения и лактации.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

определять физиологическое состояние продуктивных животных по морфологическим признакам и физиологическим константам гомеостаза; регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных; адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков.

Основы научных исследований

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Биотехнологии |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний, связанных с проведением научных исследований: формулировка задачи; организация и проведение исследований, включая организацию работы научного коллектива; оформление результатов исследований; оценка эффективности разработанных предложений и их внедрение.

Задачи:

- овладеть знаниями о методологических основах научного познания;
- разрабатывать методы выбора направления и проведения научного исследования;
- знать порядок оформления и представления результатов научной работы;
- проводить оценку эффективности внедрения научных исследований в агрономии и зоотехнии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.24 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Математика |
| 2.1.2 | Физиология растений |
| 2.1.3 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.1.4 | Информатика |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Интенсификация воспроизводства животных |
| 2.2.2 | Учебно-исследовательская работа студентов |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-20: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать:

технику закладки и проведения опытов, документацию и отчётность, применение статистических методов анализа и результатов опытов

Уметь:

планировать проведение исследований, обработки результатов и их анализа при разработке новых видов продуктов с использованием современных методов научных исследований

Владеть:

навыками исследований при разработке новых видов продуктов с использованием современных методов научных исследований

ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знать:

методику проведения анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства с/х продукции

методику проведения анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

методику проведения анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов

| |
|---|
| Уметь: |
| проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства продукции животноводства и растениеводства |
| проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства |
| проводить анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов |
| Владеть: |
| начальным опытом анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства продукции животноводства и растениеводства |
| начальным опытом анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства |
| начальным опытом анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области разработки новых видов продуктов |

ПК-23: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

| |
|--|
| Знать: |
| сущность и основы разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и монофакторного эксперимента, корреляционного и регрессивного анализов |
| Уметь: |
| обобщать полученные результаты и подвергать их статистической обработке |
| Владеть: |
| навыками проведения разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - современное значение дисциплины в животноводстве и растениеводстве; - особенности организации научных исследований в животноводстве и растениеводстве, явлениях и процессах жизни общества, о методах, инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения проблем. |
| 3.2 Уметь: |
| - проводить научные исследования в животноводстве и растениеводстве, оценивать и контролировать показатели качества достоверности результатов исследований. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - основными понятиями научно-исследовательской работы, методами научного познания, накопление научной информации; - основными понятиями о проведении научных исследований в животноводстве и растениеводстве; - методами и средствами планирования организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации. |

ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: развитие творческого потенциала студентов и формирование устойчивого интереса к выбранной специальности в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- осмыслить историю производства пищевых продуктов в плане исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.
- уметь анализировать особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории пищевых производств.
- изучить фундаментальные проблемы пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.16 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции определяется ФГОС СОО (утвержден приказом /М/инобнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию

Знать:

- пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги;
- систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления

Уметь:

- анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности

Владеть:

- навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний;
- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

по ключевым событиям истории пищевых производств в России и мире до наших дней, выдающихся деятелей пищевой индустрии, норм физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии; основ рационального питания.

3.2 Уметь:

пользоваться научной, справочной и методической литературой; использовать базы электронных данных в обучении и научной работе, систематизировать и обобщать информацию.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

о наиболее значительных событиях и личностях истории пищевых производств в России и в мире, о современных тенденциях создания продуктов функционального питания.

Овладеют: современными методами и навыками работы в компьютерных сетях Интернет, навыками патентного поиска, персональным компьютером.

Охрана труда

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технология конструкционных материалов, ремонт машин и оборудования агропромышленного комплекса |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности

Задачи:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

- овладение приемами рационализации безопасности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.20 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Безопасность жизнедеятельности |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Преддипломная практика |
| 2.2.2 | Экология |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-9: владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Знать:

принцип обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, оптимизации условий трудовой деятельности

методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности

основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере

Уметь:

выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда

идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать их риск

выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности

Владеть:

основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

методами контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека

базовыми способами и технологиями защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных действий

ПК-14: способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Знать:

основные методы защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

основные методы защиты населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

| |
|--|
| Уметь: |
| применять основные методы защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий |
| применять основные методы защиты населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий |
| Владеть: |
| основными методами защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий |
| основными методами защиты населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| <p>принцип обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, оптимизации условий трудовой деятельности;</p> <p>методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере;</p> <p>основные методы защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;</p> <p>основные требования техники безопасности при выполнении работ по переработке и хранении сельскохозяйственной продукции</p> |
| 3.2 Уметь: |
| <p>выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда</p> <p>идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать их риск</p> <p>выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>применять основные методы защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;</p> <p>применять основные правила техники безопасности при выполнении работ по переработке и хранении сельскохозяйственной продукции</p> |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <p>основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>методами контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека</p> <p>базовыми способами и технологиями защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных действий</p> <p>основными методами защиты производственного персонала и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий</p> <p>основными навыками по разработке и применению правил техники безопасности при выполнении работ по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции</p> |

Пищевые добавки и консерванты в пищевой промышленности

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование готовности реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи:

- знать основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- уметь определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.10 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Безопасность пищевого сырья и продуктов |
| 2.1.2 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.3 | Химия |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Дисциплина не определяет входные знания, умения и опыт деятельности последующих дисциплин и практик. |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.2 Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Плодоовощеводство

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Ботаники и экологии

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование готовности реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Задачи: - сформировать готовность реализовывать технологии хранения плодов и овощей;

- сформировать готовность реализовывать технологии переработки плодов и овощей;

- сформировать готовность реализовывать технологии производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

- сформировать готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.07 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.1.2 | Физиология растений |
| 2.1.3 | Ботаника |
| 2.1.4 | Физиология растений |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.2 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2.3 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.4 | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.5 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.2.6 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-6: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

Знать:

особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для ее хранения;

Уметь:

подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования;

Владеть:

навыками реализации технологий хранения плодов и овощей;

| |
|---|
| ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Знать: |
| классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии; |
| Уметь: |
| производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией; |
| Владеть: |
| навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none"> - особенности и способы хранения плодов и овощей; - классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства, применяемые технологии; |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none"> - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей; - производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства в соответствии с технологией |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none"> - реализации технологий хранения плодов и овощей; - реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |

Производство продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Биотехнологии

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, их разведение;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и козоводства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции коневодства и промышленного рыбоводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.22 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Физиология растений |
| 2.1.2 | Морфология и физиология сельскохозяйственных животных |
| 2.1.3 | Микробиология |
| 2.1.4 | Генетика растений и животных |
| 2.1.5 | Основы ветеринарии и биотехника размножения животных |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2.2 | Организация производства и предпринимательства в АПК |
| 2.2.3 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-2: готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве****Знать:**

основы строения и физиологию животных

Уметь:

определять физиологическое состояние, регулировать качественные показатели животноводческой продукции

Владеть:

навыками определения особенностей строения, видовой принадлежности, методами исследования физиологических функций сельскохозяйственных животных

ПК-3: способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве**Знать:**

основные типы и виды сортов растений, их особенности и применение в сельскохозяйственном производстве

основные типы, виды и породы сельскохозяйственных животных

современные методы эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве

| |
|---|
| Уметь: |
| оценивать и распознавать сорта растений, используемые в сельскохозяйственном производстве |
| оценивать сельскохозяйственных животных разных типов и видов, распознавать разные породы животных |
| применять современные методики обработки экспериментальных данных |
| Владеть: |
| методикой распознавания сортов растений с учётом их особенностей |
| способностью распознавать породы животных с учётом их особенностей |
| современными методиками обработки экспериментальных данных |

| |
|---|
| ПК-4: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства |
| Знать: |
| технологический процесс производства продукции животноводства |
| Уметь: |
| организовывать технологический процесс производства продукции животноводства |
| Владеть: |
| основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе |

| |
|--|
| ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Знать: |
| организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Уметь: |
| решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Владеть: |
| технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе |

| |
|--|
| ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления |
| Знать: |
| основные методы анализа и планирования технологических процессов |
| Уметь: |
| применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур |
| Владеть: |
| навыками работы с данными технологических процессов |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, особенности производства, основы хранения и первичной переработки продукции, получаемой от животных различных видов. |
| 3.2 Уметь: |
| - учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; |
| - оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - методами оценки экстерьера, конституции и воспроизводительных качеств животных, оценки их продуктивности и качества получаемого от них сырья с использованием физико-химических, микробиологических и органолептических показателей; |
| - способами первичной обработки сырья и основами производства продуктов животного происхождения; |
| - технологией приготовления и методами оценки качества кормов; |
| - проведением необходимых зооветеринарных мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них сырья, отвечающего требованиям безопасности и необходимым параметрам при его переработке. |

Производство продукции растениеводства**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой

Земледелия и растениеводства

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель - приобретение знаний и умений по биологии и технологиям возделывания полевых культур.

Задачи:

- формирование способности распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;
- формирование способности изучать классификацию полевых культур;
- формирование способности изучать с фазами роста и развития полевых культур;
- формирование способности изучать особенности биологии сельскохозяйственных культур;
- формирование способности изучать современные технологии производства продукции растениеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.21 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.1.2 | Физиология растений |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Основы научных исследований |
| 2.2.2 | |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-3: способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве****Знать:**

- основные типы и виды сортов растений, их особенности и применение в сельскохозяйственном производстве.
- основные типы и роды сортов сельскохозяйственных растений.
- современные методы эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве.

Уметь:

- оценивать и распознавать сорт растений, используемые в сельскохозяйственном производстве.
- оценивать сельскохозяйственные растения разных типов и видов, распознавать разные сорта растений.
- применять современные методики обработки экспериментальных данных.

Владеть:

- методикой распознавания сортов растений с учетом их особенностей.
- способностью распознавать сорта растений с учетом их особенностей.
- современными методиками обработки экспериментальных данных.

ПК-4: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства**Знать:**

- все этапы технологии производства продукции растениеводства.

Уметь:

| |
|---|
| подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур. |
| Владеть: |
| навыками реализации основных технологий производства продукции растениеводства. |

| |
|---|
| ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Знать: |
| классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии. |
| организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. |
| Уметь: |
| производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией. |
| решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. |
| Владеть: |
| навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. |
| технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе. |

| |
|--|
| ПК-13: готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях |
| Знать: |
| существующие технологии производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |
| существующие технологии заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |
| Уметь: |
| использовать методики применения существующих технологий производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |
| использовать методики применения заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |
| Владеть: |
| методиками применения существующих технологий производства кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |
| методиками применения существующих технологий заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях. |

| |
|--|
| ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления |
| Знать: |
| основные методы анализа и планирования технологических процессов. |
| Уметь: |
| применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур. |
| Владеть: |
| навыками работы с данными технологических процессов. |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| - основные типы и виды сортов растений, их особенности и применение в сельскохозяйственном производстве; |
| - все этапы технологии производства продукции растениеводства; |
| - основные методы анализа и планирования технологических процессов; |
| - особенности биологии сельскохозяйственных культур. |
| 3.2 Уметь: |
| - оценивать и распознавать сорт растений, используемые в сельскохозяйственном производстве; |
| - применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур; |
| - применять современные методики обработки экспериментальных данных; |
| - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства. |

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- в реализации основных технологий производства продукции растениеводства;
- в методике определения чистоты семян;
- в методике определения энергии прорастания и всхожести семян;
- в методике определения массы 1000 семян;
- в методике определения силы роста и жизнеспособности семян;
- в формуле расчета норм высева семян.

Процессы и аппараты пищевых производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Приобретение глубоких знаний в области организации процессов, направленных на переработку и хранение сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения.

Задачи:

- Формирование способности анализировать технологические процессы на перерабатывающих предприятиях;
- Формирование способности моделировать технологические процессы;
- Изучение и освоение законов и принципов описывающих основные процессы пищевых перерабатывающих технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.18 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Физика |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Оборудование перерабатывающих производств |
| 2.2.2 | Технологическая практика |
| 2.2.3 | Преддипломная практика |
| 2.2.4 | Оборудование перерабатывающих производств |
| 2.2.5 | Технологическая практика |
| 2.2.6 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-8: готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Знать:

классификацию, техническую характеристику, устройство и работу оборудования

Уметь:

определить тип технологического оборудования и обосновать его выбор

Владеть:

навыками работы с нормативно-технической документацией оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-10: готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Знать:

назначение, классификацию, конструктивные особенности и работу механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Уметь:

осуществлять контроль за работой механических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

Владеть:

способностью использовать механические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|---|
| 3.1 Знать: |
| - Теоретические основы процессов пищевых производств и аппаратов для их реализации в соответствии с современными достижениями науки и техники; - Основы теории моделирования технологических процессов на перерабатывающих предприятиях; - Законы и принципы, описывающие основные процессы пищевых перерабатывающих технологий. |
| 3.2 Уметь: |
| - Сопоставлять процессы пищевых производств и применяемое оборудование для их ведения в соответствии с современными достижениями науки и техники; - Применять теоретические знания при моделировании технологических процессов на перерабатывающих предприятиях; - Осуществлять подбор оборудования в соответствии с технологическим процессом переработки; |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| -Возможностью проведения расчетов для определения основных параметров оборудования и на их основе рекомендовать к использованию в технологическом процессе современного оборудования, отвечающего расчетным значениям. |

Русский язык и культура речи

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование общекультурной компетенции бакалавра посредством освоения базовых норм письменной и устной речи, выразительных средств русского литературного языка, понимания функций языка как средства коммуникации

Задачи:

- овладение нормами литературного языка; основ культуры речи;
- формирование представлений о речи как инструменте эффективного общения;
- приобретение навыков публичного выступления и делового общения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.26 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Иностранный язык в профессиональной сфере |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Знать:

нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия

нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия

нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере

Уметь:

логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия; пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского и иностранного языка.

логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия

логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере

Владеть:

навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия

навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия

навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере

В результате освоения дисциплины обучающийся должен**3.1 Знать:**

-нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;

-нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;

-нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

3.2 Уметь:

-логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия; пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского и иностранного языка;

-логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;

-логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

-навыки осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;

-навыки осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия;

-навыки осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере.

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – приобретение знаний в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества сельскохозяйственной продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, практических навыков оценки качества, безопасности и потребительских свойств сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний и умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации;

- формирование практических навыков оценки качества, безопасности и потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;

- формирование способности реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.29 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Микробиология |
| 2.1.2 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.3 | Производство продукции животноводства |
| 2.1.4 | Производство продукции растениеводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.2 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.3 | Технологии мяса и мясных продуктов |
| 2.2.4 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

| |
|---|
| уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья |
|---|

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|-------------------|
| 3.1 Знать: |
|-------------------|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- организационно-методические основы стандартизации, метрологии и сертификации сельскохозяйственной продукции;- основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;- нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья. |
|---|

| |
|-------------------|
| 3.2 Уметь: |
|-------------------|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами (НД);- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. |
|---|

| |
|--|
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
|--|

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- специальной терминологией;- современными методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. |
|---|

Технологии хранения и переработки продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: подготовка специалиста к реализации технологий переработки продукции животноводства, организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятию оптимальных технологических решений.

Задачи:

- формирование готовности оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
- формирование готовности реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства
- формирование способности использовать существующие технологии в переработке сельскохозяйственной продукции
- формирование способности к анализу и планированию технологических процессов в переработке и хранении продукции как к объекту управления

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.18 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.2 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.3 | Микробиология продуктов животного происхождения |
| 2.1.4 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Интенсификация воспроизводства животных |
| 2.2.2 | Технологии интенсивного животноводства |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

Знать:

- показатели качества и определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки.

Владеть:

- методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки.

ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

- особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения;
- технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования.

Уметь:

- подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования;

- организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования.

Владеть:

- навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства;
- навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства.

ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

- классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии;
- организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь:

- производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией;
- решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть:

- навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;
- технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе.

ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

- современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- рационально применять современные и интенсивные технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Владеть:

основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

Знать:

- основные методы анализа и планирования технологических процессов;
- критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

Уметь:

- применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур;
- обосновать выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки.

Владеть:

- навыками работы с данными технологических процессов;
- навыками составление планов развития, управления объектами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы переработки животного сырья.

3.2 Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - приобретение практических навыков реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства, оценивать качество продукции растениеводства с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

Задачи дисциплины:

- формирование способности реализовать способы первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение;
- формирование способности реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства;
- формирование способности использовать существующие технологии в приготовлении кормов и переработке продукции растениеводства;
- формирование способности к анализу и планированию технологических процессов в переработке и хранении продукции растениеводства как к объекту управления;
- формирование способности определения качества продукции растениеводства в соответствии с требованиями нормативных документов (стандартов, технических регламентов).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.19 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.2 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.3 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.4 | Микробиология |
| 2.1.5 | Производство продукции растениеводства |
| 2.1.6 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.7 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.8 | Микробиология |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | |
| 2.2.2 | Преддипломная практика |
| 2.2.3 | Учебно-исследовательская работа студентов |
| 2.2.4 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.5 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.6 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.7 | Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

Знать:

показатели качества сельскохозяйственной продукции

| |
|---|
| показатели качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей |
| показатели качества и определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Уметь: |
| оценивать качество сельскохозяйственной продукции |
| оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей |
| оценивать качество сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки |
| Владеть: |
| методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции |
| методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей |
| методами оценки показателей качества сельскохозяйственной продукции и определять способ её хранения и переработки |

ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

| |
|---|
| Знать: |
| особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения |
| технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования |
| Уметь: |
| подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| Владеть: |
| навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства |
| навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства |

ПК-6: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

| |
|--|
| Знать: |
| особенности и способы хранения плодов и овощей, устройство и работу оборудования для её хранения |
| технологический процесс переработки плодов и овощей, устройство и работу применяемого оборудования |
| Уметь: |
| подбирать технологии хранения и оборудование для хранения плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| организовывать технологический процесс переработки плодов и овощей, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| Владеть: |
| навыками реализации технологий хранения плодов и овощей |
| навыками реализации технологий переработки плодов и овощей |

ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

| |
|--|
| Знать: |
| классификацию, устройство и работу оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства, применяемые технологии |
| организацию процесса производства плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Уметь: |
| производить подбор оборудования для хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства в соответствии с технологией |
| решать технические и организационные вопросы, связанные с производством плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| Владеть: |
| навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства |
| технологическим процессом производства овощей, продукции растениеводства и животноводства на любом его этапе |

ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

| |
|--|
| Знать: |
| существующие технологии в приготовлении органических удобрений |
| существующие технологии в приготовлении кормов |
| современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| Уметь: |
| использовать методики применения существующих технологий в приготовлении органических удобрений |
| использовать методики применения существующих технологий в приготовлении кормов |
| рационально применять современные и интенсивные технологии переработки сельскохозяйственной продукции |
| Владеть: |
| методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки |
| методиками применения существующих технологий в приготовлении кормов |
| основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции |

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления

| |
|---|
| Знать: |
| основные методы анализа и планирования технологических процессов |
| критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования |
| Уметь: |
| применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур |
| обосновать выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки |
| Владеть: |
| навыками работы с данными технологических процессов |
| навыками составление планов развития, управления объектами |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - особенности растениеводческой продукции как объекта хранения и переработки; |
| - основные режимы и способы хранения продукции растениеводства; |
| - факторы, влияющие на качество продукции растениеводства при хранении; |
| - пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве; |
| - основные направления переработки продукции растениеводства; |
| - ассортимент и требования к качеству продукции переработки; |
| - современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства; |
| - основные технологические процессы, происходящие при переработке продукции растениеводства, влияние отдельных факторов на выход и качество продукции. |
| 3.2 Уметь: |
| - устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки растениеводческой продукции; |
| - использовать существующие технологии в приготовлении кормов и переработке продукции растениеводства; |
| - анализировать и планировать технологические процессы в переработке и хранении продукции растениеводства; |
| - оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - навыками первичной обработки и хранения растительного сырья; |
| - навыками реализовать технологии переработки продукции растениеводства; |
| - навыками использовать существующие технологии в приготовлении кормов и переработке продукции растениеводства; |
| - навыками проведения анализа и планирования технологических процессов в переработке и хранении продукции растениеводства; |
| - навыками определения качества и безопасности продукции растениеводства. |

Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – приобретение теоретических и практических знаний по основам товародвижения и экспертизы сельскохозяйственной продукции; сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции; приобретение практических навыков проведения товарной экспертизы сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- формирование ассортимента и классификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания;
- формирование способности определения химического состава и пищевой ценности сельскохозяйственной продукции;
- формирование навыков владения методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- формирование навыков проведения и оформления результатов экспертизы сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.08 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Микробиология |
| 2.1.2 | |
| 2.1.3 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.4 | |
| 2.1.5 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.6 | |
| 2.1.7 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.8 | |
| 2.1.9 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.1.10 | Микробиология |
| 2.1.11 | Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов |
| 2.1.12 | Биохимия сельскохозяйственной продукции |
| 2.1.13 | Технологии хранения и переработки продукции растениеводства |
| 2.1.14 | Технологии хранения и переработки продукции животноводства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.2 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.3 | |

| | |
|-------|--|
| 2.2.4 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.5 | Преддипломная практика |
| 2.2.6 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.7 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.8 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.9 | Преддипломная практика |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

- ассортимент и потребительские свойства сельскохозяйственной продукции;

- номенклатуру показателей качества сельскохозяйственной продукции;

- особенности нормирования показателей качества в соответствии с требованиями стандартов и других нормативных документов (НД);

- влияние отдельных факторов на качество сельскохозяйственной продукции, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания;

- методы определения качества сельскохозяйственной продукции.

3.2 Уметь:

- пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами (НД);

- выявлять дефекты сельскохозяйственной продукции и причины их возникновения;

- оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- специальной терминологией;

- современными методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

- проведения и оформления результатов экспертизы сельскохозяйственной продукции.

Физиология растений

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Ботаники и экологии

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Формирование готовности к оценке физиологического состояния адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.

Задачи:

-изучить физиологическое состояние адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур;

-изучить факторы определяющие регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.28 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Ботаника |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-3: готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

Знать:

- строение, особенности биологии сельскохозяйственных культур;

- закономерности роста и развития сельскохозяйственных культур.

Уметь:

- оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам;

- анализировать данные физиологического состояния, адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур.

Владеть:

- методами анализа и оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала;

- методами анализа и оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определения факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.

ПК-1: готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур

Знать:

строение, особенности биологии сельскохозяйственных культур

закономерности роста и развития сельскохозяйственных культур

Уметь:

оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных культур по морфологическим и физиологическим признакам

анализировать данные физиологического состояния, адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур

| |
|--|
| Владеть: |
| методами анализа и оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала |
| методами анализа и оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определения факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| -физиологию сельскохозяйственных культур; -основы адаптационного потенциала, особенности и механизмы адаптации сельскохозяйственных культур; -современные факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. |
| 3.2 Уметь: |
| -рационально использовать современные методы определения физиологического состояния сельскохозяйственных культур; -проводить оценку характера адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур; -использовать современные методики для определения факторов роста и развития сельскохозяйственных культур. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| -методами определения физиологического состояния сельскохозяйственных культур; -методами оценки адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур; -методами и технологиями направленными на регулирование роста и развития сельскохозяйственных культур. |

Философия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Овладение знаниями фундаментальных мировоззренческих проблем через изучение основных достижений философии прошлого и современности, выявление основных закономерностей развития природы, общества и мышления.

Задачи:

-ознакомить обучающихся с основными этапами и достижениями мировой философской мысли и категориальным аппаратом философской науки

-развивать самостоятельность мышления, обоснования собственной мировоззренческой позиции и способности убедительной аргументации

-научить базовым приемам анализа философских текстов

-сформировать философскую систему личности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.03 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции, определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 31.12.2015)) |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Дисциплина завершает формирование компетенции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Знать:

-основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах

-основные направления философии и различия философских школ в контексте истории

-основные направления и проблематику современной философии

Уметь:

-раскрыть смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые философские проблемы в развитии

-провести сравнение различных философских концепций по конкретной проблеме

-отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система

Владеть:

-навыками работы с философскими источниками и критической литературой

-приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох

-навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none"> -основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах -основные направления философии и различия философских школ в контексте истории -основные направления и проблематику современной философии -основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления -базовые и профессионально-профилированные основы философии, логики, психологии, экономики и истории -место и роль философии в общественной жизни -мировоззренческие социально и личностно значимые философские проблемы. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none"> -раскрыть смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые философские проблемы в развитии -провести сравнение различных философских концепций по конкретной проблеме -отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система -применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности -анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы -анализировать гражданскую и мировоззренческую позиции в обществе, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none"> -навыками работы с философскими источниками и критической литературой -приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох -навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций -основами анализа социально и профессионально значимых проблем, процессов и явлений с использованием знаний гуманитарных и социальных наук -базовыми принципами и приемами философского познания -навыками формулирования, изложения и аргументации собственного видения проблем и способами их разрешения -приемами ведения дискуссии, полемики, диалога |

Физическая культура и спорт

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Гуманитарно-правовых дисциплин

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Физическая культура» является формирование физической культуры личности и способность направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Основные задачи дисциплины:

- 1) понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- 2) знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- 3) формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- 4) овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- 5) обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- 6) приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|---|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.05 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины(модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 31.12.2015)). |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Знать:

Роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке к социальной и профессиональной деятельности, значение ФК в формировании общей культуры личности человека, принципы, средства, методы физкультурно-оздоровительной спортивной деятельности, 31

роль физической культуры в формировании здоровья человека, основы организации двигательной активности как основной компонент здорового образа жизни, средства и методы определения индивидуального уровня здоровья и его коррекции средствами ФК, 32

теоритическое и методическое основы организации самостоятельной физкультурно-спортивной деятельности различной направленности для достижения жизненных и профессиональных целей, 33

Уметь:

выбирать системы физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы человека, применять методы дозированных физических упражнений в зависимости от состояния здоровья, физического развития и физической подготовленности, У1

| |
|--|
| выбирать вид спорта или систему физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека, У2 |
| разработать содержание учебно-тренировочного занятия различной направленности и проводить с группой занимающихся, оздоровительную для себя, комплексы ППФК с учетом особенностей будущей профессиональной деятельности, У3 |
| Владеть: |
| техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполнять их в соответствии с требованиями ФГОС, В1 |
| навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности, В2 |
| простейшие приемы самомассаж и релаксации, В3 |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| - роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке к социальной и профессиональной деятельности, значение ФК в формировании общей культуры личности человека, принципы, средства, методы физкультурно-оздоровительной спортивной деятельности; - роль физической культуры в формировании здоровья человека, основы организации двигательной активности как основной компонент здорового образа жизни, средства и методы определения индивидуального уровня здоровья и его коорекции средствами ФК; - теоритическое и методическое основы организации самостоятельной физкультурно-спортивной деятельности различной направленности для достижения жизненнных и профессиональных целей. |
| 3.2 Уметь: |
| - выбирать системы физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы человека, применять методы дозированных физических упражнений в зависимости от состояния здоровья, физического развития и физической подготовленности; - выбирать вид спорта или систему физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека; - разработать содержание учебно-тренировочного занятия различной направленности и проводить с группой занимающихся, оздоровительную для себя, комплексы ППФК с учетом особенностей будущей профессиональной деятельности. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| - техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполнять их в соответствии с требованиями ФГОС; - навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности; - простейшие приемы самомассаж и релаксации. |

Экология

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | |
|------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Ботаники и экологии |
| Учебный план | В35.03.07-17-1АТ01.plx Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | очная |

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование знаний об основных методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и готовности реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи:

- изучить принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, оптимизации условий трудовой деятельности;
- научить выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда;
- рассмотреть основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- познакомить с основными аспектами безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.12 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Охрана труда |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Пищевые добавки и консерванты в пищевой промышленности |
| 2.2.2 | Производственный контроль в пищевой промышленности |
| 2.2.3 | Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции |
| 2.2.4 | Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки |
| 2.2.5 | Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-9: владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Знать:

основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере

Уметь:

выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности

Владеть:

базовыми способами и технологиями защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и военных действий

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

состав, строение и свойства биосферы, основные закономерности ее функционирования; особенности взаимоотношения организма и среды; о закономерностях продуцирования биологического вещества и энергии в экосистемах; о механизмах функционирования и устойчивости биологических систем надорганизменного уровня организации живой материи; о современных экологических проблемах, связанных с загрязнением природной среды; о научных основах охраны окружающей среды и рационального природопользования.

3.2 Уметь:

правильно применять основные термины и понятия экологии, анализировать результаты воздействия различных видов хозяйственной деятельности на окружающую среду, определять потенциальные источники загрязнения окружающей среды, рассчитывать демографические показатели и делать выводы о состоянии популяции, характеризовать экологическую обстановку исследуемой территории, планировать природоохранные мероприятия; применять знания в области экологии и природопользования в своей профессиональной деятельности.

3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

оценки состояния природных комплексов, описания структуры сообществ, классификации и сравнения экосистем, использования экологических знаний при решении вопросов рационального природопользования и охраны природы, навыком поиска необходимой информации по дисциплине экология с помощью справочной и энциклопедической литературы и средств Internet.

Экономическая теория

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой

Менеджмента и агробизнеса

Учебный план

В35.03.07-17-1АТ01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование научных знаний основных экономических законов и определение взаимосвязей между явлениями экономической жизни общества, выработка методологических основ для изучения конкретных и специальных экономических дисциплин.

Зачача:

- формирование способности использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.Б.11 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

Знать:

теоретическо-методологические основы научного анализа системы экономических отношений на микро- и макроуровне;

законы и закономерности, проявляющиеся в поведении отдельных экономических субъектов; основные положения и методы экономической науки и хозяйствования;

современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков; роль государства в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества.

Уметь:

ориентироваться в основных концепциях и направлениях современного экономического анализа;

использовать экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей исторического процесса, анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач;

самостоятельно осваивать прикладные экономические знания, необходимые для работы в различных сферах профессиональной деятельности.

Владеть:

методологией самостоятельного анализа, и прогнозирования развития явлений, процессов, событий и фактов современной социально-экономической деятельности;

навыками целостного подхода к анализу проблем общества;

навыками постановки экономических и управленческих целей и их эффективного достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| |
|--|
| 3.1 Знать: |
| <ul style="list-style-type: none">- экономические законы и категории;- графическое отражение производственных возможностей общества;- производственные возможности общества в условиях экономического роста;- взаимосвязь сегодняшнего выбора хозяйственных альтернатив и завтрашних возможностей экономики;- понятие экономической системы и факторы, влияющие на неё;- трудовую теорию стоимости. Закон стоимости;- четыре основные модели современного рынка;- основные стадии общественного воспроизводства;- компоненты совокупного спроса;- фискальную политику;- денежно-кредитную политику;- безработицу;- инфляцию;- экономический рост;- цикличность экономики. |
| 3.2 Уметь: |
| <ul style="list-style-type: none">- разделять капитал и прибавочную стоимость;- выделять основные компоненты рынка;- определять заработную плату и определяющие её факторы;- классифицировать предприятия;- определять провалы рынка и влияющие на них внешние эффекты;- определять монопольную власть и выделять виды несовершенной информации;- выделять основные признаки макроэкономических моделей.- различать типы общественного воспроизводства;- определять мотивы сбережения;- определять основные направления государственного регулирования экономики, масштаб государственного регулирования;- различать инструменты монетарной политики в зависимости от ее вида;- классифицировать модели экономического роста. |
| 3.3 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| <ul style="list-style-type: none">- методикой расчета постоянных, переменных и общих издержек производства; а также средних и предельных;- методикой расчета дохода и прибыли; экономической и бухгалтерской прибыли; валовой и чистой прибыли;- методикой расчета безубыточности производства;- методикой расчета рентабельности предприятия;- методикой расчета экономической эффективности по Парето;- навыками построения и расчета кривой Лоренца и коэффициента Джини;- методикой расчета состояния государственного бюджета;- методикой расчета основных макроэкономических показателей Методикой расчета безработицы и инфляции. |