

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.21Русский язык и культура речи**  
**по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**профиль(и) подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**  
**очная форма обучения**

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Русский язык и культура речи является базовой дисциплиной цикла Б1.Б.21, включенной в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса Русский язык и культура речи является совершенствования навыков грамотного письма и говорения в профессиональном общении.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- повышение уровня орфоэпической, лексической, грамматической и стилистической грамотности;
- изучение основ риторики и лексико-стилистических особенностей языковых конструкций научной и официально-деловой направленности;
- изучение принципов и эффективных методов речевого взаимодействия;
- формирование умений продуцирования связных, правильно построенных монологических и диалогических текстов в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

*организационно-управленческая деятельность:*

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;

*научно-исследовательская деятельность:*

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- виды и формы коммуникации в устной и письменной формах
- виды, средства, формы и методы вербальной коммуникации;
- нормы литературного языка;

- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения;
- основы построения аргументированной и логически верной письменной и устной речи
- особенности стилистической обусловленности использования языковых средств;
- содержание всех разделов данного курса;
- структуру языка как средства коммуникации;
- технологии логически верного построения устной / письменной речи в профессиональной сфере / в различных областях как научного, так и прикладного знания;
- этические и этикетные аспекты своей профессиональной деятельности;

#### уметь

- активно использовать различные формы, виды устной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности;
- выстраивать конструктивное межличностное и групповое взаимодействие в коллективе;
- грамотно в орфографическом отношении оформить любую языковую единицу;
- использовать лексические единицы, которые соответствуют уровням языка и нормам современного литературного языка (акцентологическим, орфоэпическим, лексическим, морфологическим, словообразовательным, пунктуационным, орфографическим и другим);
- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь
- определять тему, цель, структуру речи, формулировать тезис и подбирать аргументы;
- писать конспекты и рефераты, составлять аннотации, тексты заявлений, объяснительных и докладных записок, постановлений, решений собраний, инструкций редактировать написанное;
- пользоваться основными толковыми и специальными лингвистическими словарями и справочниками, работать с оригинальной литературой по специальности;
- представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи;

#### Владеть (иметь навык)

- анализа логики различного рода рассуждений,
- аргументированного изложения собственной точки зрения;
- аргументированной и логически выстроенной письменной и устной речью
- всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи;
- коммуникации в устной и письменной формах
- литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке,
- научной работы;
- нормами речевого этикета;
- нормами русского литературного языка с целью повышения правильности речи, её выразительности и максимального воздействия на собеседника (слушателя); аргументации, ведения дискуссии.

#### 4. Содержание дисциплины

- Общие сведения о языке.
- Речевые коммуникации      Стили современного русского языка.
- Культура делового общения      Культура речи

#### 5. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий (метод проектов, метод дебатов, обучающие игры, метод конструктивной дискуссии, метод test-направленного обучения, доклад (презентация), круглый стол, пост-тест)

При организации самостоятельной работы занятий используются следующие образовательные технологии: организация самостоятельной работы студентов в процессе повторения орфографии и пунктуации русского языка, создание учебных материалов в программе интерактивного обучения, обучение русскому языку в компьютерной среде.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме тестов, письменных заданий, опроса на практическом занятии и промежуточного контроля в форме зачета.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б.1.В.ДВ.03.01 «Биохимия»  
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».  
Профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
Форма обучения - очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина входит в вариативную часть дисциплин по выбору Б.1.В.ДВ.03.01, включенных в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Предшествующей дисциплиной на которой базируется «Биохимия» является «Химия».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – «Физиология растений», «Пищевые и биологически активные добавки».

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины.

**Целью** преподавания дисциплины «Биохимия» является сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии.

**Задачи** дисциплины:

- освоить комплекс знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека;

- овладеть методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

#### **Профессиональные задачи выпускников:**

##### **производственно-технологическая деятельность:**

- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

##### **научно-исследовательская деятельность:**

- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

#### **3.1 Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6);

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

- фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- общие концепции и подходы, принятые в биохимии;

- роль биохимии в усовершенствовании технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции, создании новых рациональных схем и принципов переработки с/х сырья.

- основные понятия, определения и термины, принятые в биохимии;

- основные классы биомолекул и их роль в регулировании процессов,

- протекающих при хранении и переработке различных сельскохозяйственных продуктов;

- общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, животных и растений, ее функционирования на молекулярном и надмолекулярном уровнях;

- особенности химического состава живого организма;
- основные пути обмена веществ и энергии;
- роль белков, липидов, углеводов, витаминов, ферментов в обмене веществ и питании человека и животных;
- методы биохимии для контроля качества и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- роль биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

#### **Уметь:**

- анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал в биохимических исследованиях;
- использовать прикладные программы для получения, обработки и интерпретации данных биохимических исследований;
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.
- применять биохимические методы для оценки сельскохозяйственной продукции;
- оценивать состояние ферментативного комплекса сельскохозяйственной продукции;
- осуществлять постановку и проведение эксперимента;
- анализировать, обобщать и делать выводы по результатам;
- оценивать достоверность полученных данных,
- формулировать выводы.

#### **Иметь навыки:**

- навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области систем и технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий;
- современной химической терминологией,
- основными навыками обращения с лабораторным оборудованием,
- принципами биотрансформации свойств с/х сырья.
- техникой биохимических лабораторных работ;
- некоторыми методами биохимии, используемыми для определения качества продуктов питания животного и растительного происхождения, контроля за обменом веществ и механизмами его регуляции.

**4. Содержание дисциплины.** Статическая биохимия. Динамическая биохимия.

**5. Образовательные технологии:** лекции с использованием мультимедиа, лабораторные работы с применением исследовательского метода, самостоятельная работа с использованием интернет-ресурсов, поисковый метод.

**6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестов и защиты отчёта по лабораторной работе; промежуточного контроля в форме экзамена.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.13КОРМОПРОИЗВОДСТВО

по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

направленность (профиль) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
Форма обучения очная

### **1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Кормопроизводство» входит в вариативную часть учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – Б1.В.13

Является основой для такой дисциплины как «Технология хранения и переработки продукции растениеводства».

### **2. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель** – формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков по научным основам, методам и способам производства кормов на пашне, сенокосах и пастбищах.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- составляющих кормовой базы животноводства;
- биологических и экологических особенностей растений сенокосов и пастбищ;
- технологий производства и хранения кормов.

**Профессиональные задачи:**

реализация технологий производства продукции животноводства;  
эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;  
организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знания, умения, навыки, получаемые в результате изучения дисциплины

**Знать:**

-значение кормовых угодий в укреплении кормовой базы животноводства, устойчивости сельскохозяйственного производства основанное на использовании воспроизводимых ресурсов;

-источники поступления кормов, классификацию кормов и показатели качества кормов;

- растения сенокосов и пастбищ, системы и способы улучшения природных кормовых угодий, рациональные способы использования пастбищ.

**Уметь:**

- распознавать растения, используемые на корм; разрабатывать технологии по производству кормов;

- оценивать качество работ по заготовке разных видов кормов, вести учет заготавливаемых кормов, разрабатывать мероприятия по повышению качества кормов;
- распознавать растения, используемые на корм; разрабатывать технологии по производству кормов.

**Владеть:**

- полученными знаниями на практике с использованием современных технологий производства и хранения кормов;
- использованием существующих технологий в приготовлении кормов;
- производством и хранением, сена, сенажа, силоса, травяной муки, травяной резки, брикетов, гранул, правила химического консервирования влажного сена и влажного кормового зерна.

**4.Содержание дисциплины**

1.Введение. Общая характеристика кормопроизводства

Кормопроизводство как отрасль сельского хозяйства и как наука. 2. Биологические и экологические особенности растений сенокосов, кормовых севооборотов и пастбищ. 3. Технологии заготовки сена, сенажа и производство силоса.

**5.Образовательные технологии:** лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

**6.Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме контрольной работы, собеседования, тестов и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**учебной дисциплины Б1.Б.12 «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»**  
**по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства**  
**и переработки сельскохозяйственной продукции»,**  
**профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**  
**очная форма обучения**

**1. Место дисциплины в структуре ООП:**

Учебная дисциплина входит в базовую часть блока Б.1 (Б1.Б.12), включённых в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Последующая дисциплина – биохимия.

**2. Цель и задачи изучения дисциплины:**

**Цель** освоения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» - формирование у студентов целостного современного естественнонаучного мировоззрения, химического мышления; создание фундаментальных знаний по теоретической химии, физической и коллоидной химии и практически важных основ физико-химических методов анализа и свойств дисперсных систем.

**Задачи** дисциплины:

1. Изучение теоретических основ, на основании которых ознакомить будущих специалистов с принципами протекания физико-химических процессов в разных системах.
2. Умение разумно управлять физико-химическими процессами.
3. Создание необходимой базы знаний, на основании которой ведется изучение специальных дисциплин.

**Профессиональные задачи выпускников:**

- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины студент должен

**Знать:**

- фундаментальные разделы физической и коллоидной химии;
- методы и средства химического исследования веществ и их превращений, определение оптимальных технологических решений хранения и переработке

**Уметь:**

- использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;



- правильно фиксировать результаты своих исследований

***Владеть:***

- методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
- методами математического описания и интерпретации полученных результатов.

#### **4. Содержание дисциплины**

Основы химической термодинамики и кинетики. Свойства растворов. Поверхностные явления. Коллоидные системы.

#### **5. Образовательные технологии**

Основными формами проведения занятий являются: электронные презентации теоретического материала – проблемные лекции в форме электронной презентации с последующим кратким обсуждением и подведением итогов работы, направленным на обобщение, толкование и интерпретацию материала.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости – устного опроса, тестов, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме зачета (после 1 семестра) и экзамена (после 2 семестра).

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.03.02 Физико-химические методы анализа,  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,  
профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции  
очная форма обучения

### **1. Место дисциплины в структуре ООП:**

Учебная дисциплина входит в блок дисциплины по выбору Б.1.В.ДВ (Б1.В.ДВ.03.02), включённых в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Последующая дисциплина – биохимия.

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины:**

**Цель** освоения дисциплины «Физико-химические методы анализа» - формирование у студентов целостного современного естественнонаучного мировоззрения, химического мышления для применения современных физических, химических, физико-химических и биохимических методов в процессе качества сельскохозяйственной продукции, удобрений, почв, вод.

**Задачи** дисциплины:

1. Обучение студентов использованию основных законов, теорий, принципов и правил на обширном материале химии.
2. Освоение принципов действия и методик выполнения физических, химических, физико-химических и биологических методов анализа химических соединений.

### **Профессиональные задачи выпускников:**

*- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;*

*- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.*

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

### **Знать:**

- основные понятия и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;

- основные понятия, определения и термины, принятые в физико-химических методах анализа; основные методы определения качественных показателей сельскохозяйственной продукции;

- научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателя качества и безопасности потребительских товаров;

**Уметь:**

- использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;

- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;

- использовать, физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент профессиональной деятельности.

**Владеть:**

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;

- основными навыками обращения с лабораторным оборудованием, методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;

- методологией идентификации и выявления фальсификации с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.

#### **4. Содержание дисциплины**

Физико-химические методы анализа. Общая характеристика. Хроматографические методы анализа. Оптические методы анализа. Спектральный анализ. Рефрактометрия. Поляриметрия. Метод ядерно-магнитного резонанса. Рентгеноструктурный анализ. Электрохимические методы анализа. Масс-спектрометрия.

#### **5. Образовательные технологии**

Основными формами проведения занятий являются: электронные презентации теоретического материала – проблемные лекции в форме электронной презентации с последующим кратким обсуждением и подведением итогов работы, направленным на обобщение, толкование и интерпретацию материала.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости – устного опроса, тестов, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме экзамена (после 3 семестра).

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**учебной дисциплины Б1.Б.10 «ХИМИЯ»**  
**по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства**  
**и переработки сельскохозяйственной продукции»,**  
**профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**  
**очная форма обучения**

**1. Место дисциплины в структуре ООП:**

Учебная дисциплина входит в базовую часть блока Б.1 (Б1.Б.10), включённых в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Последующие дисциплины – физическая и коллоидная химия и биохимия.

**2. Цель и задачи изучения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Химия» является приобретение студентами теоретических знаний по химии, формирование умений и навыков работы с химическими веществами, целесообразного использования свойств веществ и механизма их действия в производственных сельскохозяйственных процессах, при внесении в почву и обработке семян и растений; проведение необходимых измерений и расчетов на основе законов химии и методов анализа для принятия квалифицированных решений проблем.

Задачи изучения дисциплины:

1. Освоение теоретических представлений, составляющих фундамент всех химических знаний и свойств элементов и образованными ими простых и сложных веществ.
2. Изучение механизма процессов и условий их проведения.
3. Осуществление необходимых расчетов, связанных с приготовлением растворов и анализом веществ.

***Профессиональные задачи выпускников:***

***научно-исследовательская деятельность:***

*- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.*

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины студент должен

***Знать:***

- основные законы естественнонаучных дисциплин, необходимые для использования в профессиональной деятельности;
- методы качественного и количественного анализа неорганических и органических соединений химии;

***Уметь:***

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, необходимые для использования в профессиональной деятельности;

- использовать свойства химических веществ в лабораторной и производственной практике;

***Владеть:***

- основными методами качественного и количественного химического анализа;
- основными методами проведения химических исследований.

#### **4. Содержание дисциплины**

Неорганическая химия

Аналитическая химия

Органическая химия

#### **5. Образовательные технологии**

Основными формами проведения занятий являются: электронные презентации теоретического материала – проблемные лекции в форме электронной презентации с последующим кратким обсуждением и подведением итогов работы, направленным на обобщение, толкование и интерпретацию материала.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости – устного опроса, тестов, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме зачета (после 1 семестра) и экзамена (после 2 семестра).

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы Б1.В.ДВ.05.01 Технология хранения и переработки плодов и овощей для напр. 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», форма обучения очная

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:** Учебная дисциплина Технология хранения и переработки плодов и овощей входит в дисциплины по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.05.01 направления подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предыдущие дисциплины: Оборудование перерабатывающих производств. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства. Последующие дисциплины: Технология хранения продукции растениеводства. Дисциплины вариативной части

### **2. Цель и задачи дисциплины:**

Целью преподавания дисциплины является формирование представлений, знаний, умений в области продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при переработке, повышения эффективности переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

1. Изучить характеристики свойств сырья и готовой продукции;
2. Изучить основные режимы и способы переработки сырья и продукции;
3. Изучить основные технологические процессы;
4. Изучить критерии и методики оценки отдельных технологических операций. Профессиональные задачи выпускников: Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи в области производственно-технологической деятельности: реализация технологий переработки продукции растениеводства; реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства; эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

организационно-управленческая деятельность: разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование; организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений; определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

научно-исследовательская деятельность: сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам; статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК 6 - готовность реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей

ПК9- готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

#### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

Знать: технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства; технологии переработки продукции растениеводства

Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; устанавливать режимы хранения и переработки растениеводческой продукции

Владеть: методиками оценки эффективности технологий хранения и переработки плодов и овощей; основными методиками оценки эффективности технологий переработки продукции растениеводства

#### **4. Содержание дисциплины:**

Основы консервирования плодоовощного сырья Частные технологии консервирования Технология консервирования. Сушка растительного сырья плодоовощного сырья Производство быстрозамороженных плодов и овощей. Производство безалкогольных напитков Технология переработки картофеля Производство сахара.

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции. Лабораторные занятия. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме устного опроса и тестирования и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.Б.09 «ИНФОРМАТИКА»**  
**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И**  
**ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**  
**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**  
**ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.09). Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин «Математика», «Экономическая теория». Освоение данной дисциплины является основой для последующего изучения дисциплины «Экономика предприятий АПК».

**Область профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, являются:

сельскохозяйственные культуры и животные;  
технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;  
оборудование перерабатывающих производств;  
сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая;  
организационно-управленческая;  
научно-исследовательская.

### **2. Цели и задачи изучения дисциплины**

Целью дисциплины «Информатика» является получение целостного представления об информатике и ее роли в развитии общества, раскрытие устройства и возможностей технических и программных средств, формирование у студентов совокупности компетенций, обеспечивающих профессиональное решение задач, связанных с использованием программного обеспечения.

Задачами дисциплины «Информатика» являются:

- развитие умений и навыков применения ЭВМ;
- изучение технических и программных средств вычислительной системы;
- обеспечение базовых знаний применения компьютеров и компьютерных сетей в процессе обучения для дальнейшей профессиональной деятельности.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **3.1. Формируемые компетенции**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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



### **3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины**

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

информационно-коммуникационные технологии, основные требования информационной безопасности;

#### **Уметь:**

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

#### **Владеть:**

навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

### **4. Содержание дисциплины**

Технические и программные средства реализации информационных процессов.

Базы данных.

Компьютерные сети.

Основы защиты информации.

### **5. Образовательные технологии**

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: лекции с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных средств, лабораторные работы с применением современных технологий разработки программного обеспечения.

При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме защиты лабораторных работ, рефератов, выполнения домашнего задания, промежуточного тестирования по темам дисциплины и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.Б.24 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»**  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», очная форма обучения

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учёт» входит в базовую часть дисциплин блока Б1 «Дисциплины (модули), включенного в учебный план согласно ООП бакалавриата ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Студент должен до начала ее изучения освоить содержание учебных дисциплин: «Менеджмент», «Экономическая теория» и иметь представление о том, на каких участках своей будущей профессиональной деятельности он сможет использовать полученные им знания в рамках компетенции, обусловленных спецификой его предстоящей работы.

Освоение данной дисциплины является основой для последующего изучения дисциплины: «Финансы, кредит и денежное обращение».

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов знаний и умений по научным и практическим основам учета, использованию учетной информации для принятия управленческих решений. Изучение курса обеспечивает реализацию требований Государственного образовательного стандарта высшего образования. В процессе обучения студенты должны уметь адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям функционирования организаций и целей предпринимательства различных форм собственности.

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- формирование понятий о бухгалтерском учете;
- приобретение системы знаний об основах учета в организациях;
- изучение этапов процедуры бухгалтерского учета для организаций;
- усвоение методических приемов обработки первичных документов и специфики формирования учетных записей.

Профессиональными задачами выпускника являются следующие:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **3.1 Формируемые компетенции:**

Дисциплина «Бухгалтерский учет» направлена на формирование следующих компетенций:

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

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

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

### **3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### ***Знать:***

- принципы, цели, задачи бухгалтерского учета и приемы ведения учета в организациях; основы нормативного регулирования этой сферы деятельности в организациях;
- особенности методики формирования учетных записей и форм документирования, порядок учета денежных средств;
- порядок учета расчетов с организациями и лицами, порядок учета труда и его оплаты;
- порядок учета основных средств, нематериальных активов и материально-производственных запасов.

#### ***Уметь:***

- использовать нормативные правовые акты в своей деятельности;
- составлять первичные документы, использовать систему знаний об основах бухгалтерского учета в организациях для практического применения;
- использовать технологию обработки учетной информации.

#### ***Владеть:***

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- навыками применения специальной терминологии, характерной для бухгалтерского учета;
- ключевыми приемами и методиками бухгалтерского учета для применения их в дальнейшей профессиональной деятельности.

### **4. Содержание дисциплины**

Дисциплина содержит следующие разделы: «Понятие бухгалтерского учета, его задачи и функции»; «Предмет и метод бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс»; «Основы учета денежных средств»; «Учет материально-производственных запасов, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов»; «Учет расчетов»; «Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции (работ, услуг)».

### **5. Образовательные технологии**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- практические занятия;
- самостоятельная работа.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме тестирования, устного опроса, рефератов, докладов и промежуточного контроля в форме зачета.

# АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.09  
«Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка  
и технического оборудования» по направлению  
подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции,  
направленность (профиль) образовательной программы  
«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
очная и заочная форма обучения

## 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Эксплуатация и ремонт машинно-тракторного парка и технического оборудования» (Б1.В.09) входит в дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

## 2. Цель и задачи изучения дисциплины.

**Цели дисциплины:** формирование представлений, знаний и навыков по основам механизации сельскохозяйственного производства в растениеводстве, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по организации высокопроизводительного использования машинно-тракторного парка для получения максимума сельскохозяйственной продукции в заданных природно-климатических условиях, решение практических задач по экономическому обеспечению эффективности его работы в современных условиях отечественного сельского хозяйства.

**Задачи дисциплины:** научить студентов технологического факультета устройству, принципам работы и регулировкам базовых сельскохозяйственных машин и технологических комплексов для растениеводства, основам комплектования машинно-тракторного агрегата, дать знания по планированию сельскохозяйственных полевых, транспортных, бытовых и общехозяйственных работ на предприятии АПК, сформировать специалистов, способных самостоятельно принимать решения.

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины.

### 3.1. Формируемые компетенции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

### 3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

**Знания:** знать устройство, принцип работы и регулировки базовых сельскохозяйственных машин и технологических комплексов для растениеводства и животноводства; факторы, учитываемые при рациональном комплектовании полевого, транспортного или вспомогательного сельскохозяйственного машинно-тракторного агрегата (МТА), его технико-экономические показатели и виды эксплуатационных затрат; операции, процессы и технологии работы в сельскохозяйственном предприятии, связанные с эксплуатацией, техническим обслуживанием, ремонтом и хранением машинно-тракторного парка (МТП).

**Умения:** уметь самостоятельно выявлять и просчитывать на основе полученных знаний проблемы экономического характера при работе МТА и эксплуатации, техническом обслуживании, ремонте и хранении МТП; предлагать обоснованные способы снижения материальных (финансовых), энергетических и трудовых затрат при работе МТА и эксплуатации, техническом обслуживании, ремонте и хранении МТП.

**Навыки:** владеть навыками самостоятельного системного овладения знаниями по новым техническим средствам и технологиям механизации и электрификации сельскохозяйственного производства в части, касающейся эксплуатации и технического обслуживания машинно-

тракторного парка; навыками профессиональной аргументации при выборе экономически выгодных машинно-тракторных агрегатов, составах машинно-тракторных парков, их эксплуатации, технического обслуживания, ремонта и хранения; методами математического и логического анализа при оценке выполненных, выполняемых или планируемых работ на предприятии АПК.

#### **4. Содержание дисциплины.**

Механизация основных процессов в растениеводстве. Эксплуатация машинно-тракторного парка.

#### **5. Образовательные технологии.**

Для успешного освоения дисциплины применяются различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения согласно основной образовательной программе, с учетом требований к объему занятий, в том числе – в интерактивной форме. По дисциплине проводятся лекционные и лабораторные занятия, ведется самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме проверки конспекта, защиты лабораторных работ тестирования, опроса и промежуточного контроля в форме зачета.

# АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.15 Физиология растений

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции,  
заочная форма обучения

## 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина «Физиология растений» входит в базовую часть профессионального цикла Б1.В.15, включенные в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предшествующими дисциплинами, на которых базируется «Физиология растений», являются: ботаника, химия.

Дисциплина «Физиология растений» является основополагающей для изучения биохимии с/х продукции, производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

## 2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель - формирование знаний о сущности физиологических процессов в растениях на всех структурных уровнях их организации; расширение навыков использования полученных знаний в разработке технологических приёмов хранения и переработки растениеводческой продукции; углубление знаний об используемых в физиологии растений экспериментальных методах исследования и возможности управления ходом физиологических процессов в пространстве и во времени.

Задачи дисциплины:

- изучение процессов жизнедеятельности растений;
- изучение физиологии и биохимии формирования качества урожая;
- освоение методов исследования физиологических процессов;
- освоение анализа результатов физиологических исследований;
- применение на практике результаты физиологических исследований.

Профессиональные задачи: статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-22

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);
- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

**знания:** оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определения факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

**умения:** оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; определять физиологическое состояние, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; использования методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

**навыки:** оценки физиологического состояния, адаптационного потенциала и определения факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; владения методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

#### 4. Содержание и трудоемкость дисциплины Дисциплина

«Физиология растений» содержит разделы:

1. Физиология растительной клетки.
2. Водный обмен растений.
3. Фотосинтез.
4. Дыхание растений.
5. Минеральное питание растений.
6. Рост и развитие растений.
7. Адаптация и устойчивость растений.
8. Физиология и биохимия формирования качества урожая.

#### 5. Образовательные технологии

Образовательные технологии: лекция-визуализация, лабораторные занятия: работа в команде, исследовательский метод, использование раздаточных материалов; работа в команде, исследовательский метод, использование раздаточных материалов. Самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме тестирования, конспекта, выполнения контрольной работы, коллоквиума, подготовленного реферата.

И промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.Б.14 «ГЕНЕТИКА РАСТЕНИЙ И ЖИВОТНЫХ»**  
**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ**  
**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина относится к базовой части блока Б1, (Б1.Б.14).

**2. Цель и задачи дисциплины**

*Цель учебной дисциплины:* формирование систематизированных знаний об основах и современном состоянии генетики и использовании ее достижений при производстве продукции растениеводства и животноводства.

*Задачи учебной дисциплины:*

- умение правильно использовать закономерности наследования хозяйственно-полезных признаков у сельскохозяйственных растений и животных;
- формирование знаний о повышении генетического потенциала урожайности растений и продуктивности животных;
- объяснение механизмов создания новых сортов, пород, линий и гибридов;
- раскрытие теоретических аспектов селекционной работы с растениями и животными.

*Профессиональные задачи:*

*Производственно-технологическая деятельность:*

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

*общепрофессиональных (ОПК):*

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

*профессиональных (ПК):*

- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3).



### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

**знания:** достижения современной генетики и их использование в науке и практике растениеводства и животноводства, основные типы и виды сельскохозяйственных животных, сорта растений и породы животных;

**умения:** применять методы генетического анализа, оценивать сельскохозяйственных животных разных типов и видов, распознавать сорта растений и породы животных.

**навыки:** использования закономерностей наследования признаков у растений и животных, оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве, распознавания сортов растений и породы животных с учетом их особенностей.

### **4. Содержание**

Генетика – наука о наследственности и изменчивости. Цитологические и молекулярные основы наследственности. Передача наследственной информации и закономерности наследования признаков животных и растений. Наследственность и изменчивость организмов. Генетика популяций.

### **5. Образовательные технологии.**

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: лекции с применением мультимедийных технологий; лабораторные занятия с использованием интерактивных форм обучения (Case-study, Поисковый метод).

При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: доклады, работа с терминологией, решение ситуационных задач.

### **5. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устных опросов, письменных самостоятельных работ, тестирования и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1. Б.07 МАРКЕТИНГ**

**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

очной формы обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Маркетинг» входит в базовый цикл дисциплин Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация (степень) бакалавр).

Дисциплина является базовой и изучается на 4 курсе. Освоение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении экономических дисциплин.

**2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Маркетинг» является обучение студента методологическим основам и практике маркетинга как комплексного подхода к управлению производством и реализации продукции (услуг) с учетом спроса. Задачи дисциплины: сформировать у студента четкое представление о маркетинге, как о концепции внутрифирменного управления и целостной системе организации предпринимательской деятельности, направленной на решение задач предприятия по организации производства и продвижения на рынке товаров и услуг, в наибольшей степени удовлетворяющих потребности активных и потенциальных покупателей; воспитательной задачей преподавания дисциплины является развитие интеллектуальных способностей студентов, способности к логическому мышлению.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**3.1. Формируемые компетенции:**

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

ПК-17- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные принципы, на которых базируется маркетинг

- теорию коммуникаций в маркетинге.
- концепции и методы маркетинговых исследований;
- комплексный маркетинговый анализ

Уметь:

- формирование коммуникационной политики предприятия;
- уметь разбираться в концепциях управления маркетингом, их сущности, различиях, обусловленных эволюцией рынка и общества в целом, видах маркетинга и задачах его управления в зависимости от спроса потребителей
- проводить комплексное исследование рынка, рыночной среды и спроса потребителей
- разрабатывать стратегические и тактические маркетинговые программы;

Иметь навыки (владеть):

- навыками принятия решений в области товарной, ценовой, коммуникативной политики и политики распределения
- методами планирования и прогнозирования изменений в тенденциях рыночного спроса на мировых товарных рынках

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Понятие и сущность маркетинга.
2. Маркетинговые исследования
3. Товарная политика организации
4. Ценообразование в маркетинге
5. Сбытовая политика организации
6. Коммуникационная политика организации
7. Управление маркетингом

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции с проведением мультимедийных технологий
- практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устный ответ на практическом занятии, эссе, реферат, тестирование и промежуточного контроля в форме зачета.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.16  
**ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ** по  
направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
форма обучения очная

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Учебная дисциплина «Основы научных исследований» входит в дисциплины базовой части Б1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – Б1.Б.16.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Основы научных исследований в агрономии» является математика, производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства.

Дисциплина «Основы научных исследований» является основополагающей для изучения дисциплин технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, научно-исследовательской работы, написания выпускной квалификационной работы.

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины – приобрести знания в области методологии научных исследований, углубить и конкретизировать прикладной аспект теоретических и экспериментальных методов познания, без чего невозможно создание современной технической базы знаний, а главное, её успешное использование.

При изучении курса необходимо:

- Знать методы реализации научных исследований, порядок их проведения и оформления результатов научной работы;
- уметь выбрать из освоенного арсенала знаний необходимые математические модели и применить соответствующую методику их использования при решении задач подготовки и управления производством.

### **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

#### **Знать:**

- основные понятия, сущность и принципы научного исследования;
- методику научных исследований и анализа технологических процессов;
- актуальные вопросы и проблемы развития АПК;
- статистические методы обработки данных полученных в опыте;

#### **Уметь:**

- применять методы математического анализа при обработке результатов исследования;
- анализировать изучаемые явления и обобщать полученные результаты;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- делать выводы и разрабатывать рекомендации для производства;

#### **Иметь навыки (владеть):**

- методами теоретического и экспериментального исследования;
- методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- работы с различными источниками научно-технической информации и оформления результатов исследований;
- методами статистического анализа экспериментальных данных и параметров технологического процесса.

### **4. Содержание дисциплины.**

Методологические основы и методы научных исследований. Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности. Методология научных исследований, виды исследований. Понятие методики и методов научных исследований. Планирование технологического эксперимента. Общие принципы и этапы планирования научного исследования. Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка. Статистические методы проверки гипотез. Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы. Основные источники информации, необходимые для проведения научных исследований. Правила оформления научных работ и обзора литературы.

### **5. Образовательные технологии.**

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекция, практические занятия, самостоятельная работа.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме опроса на практическом занятии, отчета по практической работе, контрольной работы, теста : и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.Б.18. «Производство продукции животноводства» направление  
подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции Профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции»  
Форма обучения: очная

1. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла Б1.Б.18.

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины: формирование 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 дисциплины:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:  
ОПК-7 - способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической

основе и использовать их в сельскохозяйственной практике

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

ПК-2- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

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

ПК-4 - готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

ПК-5- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства  
ПК-9- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

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

ПК-16- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7), основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4), роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2), Породы животных и их отличительные особенности

(ПК-3), Технологии производства продукции животноводства (ПК-4), технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5); технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9); механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10); Методы управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16), Современную отечественную и зарубежную научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21).

Уметь: Различать породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК7), Распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4), Определять роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2), Определять породы животных по их отличительным особенностям (ПК-3), Реализовывать технологии производства продукции животноводства (ПК-4), технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5); технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9); механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции

растениеводства и животноводства (ПК-10);Принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях (ПК-16), Анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21).

Владеть: Определения породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК7), Распознавания основных типов и видов животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4), Использования основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2), Использовать породы животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-3), Реализации технологии производства продукции животноводства (ПК-4), технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5); технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9); механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);Применения управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16), Анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21).

#### 4. Содержание дисциплины.

Разведение с.-х. животных. Кормление с.-х. животных. Кормление с.-х. животных. Технология производства молока и говядины. Технология производства свинины. Технология производства баранины и шерсти. Технология производства продукции коневодства. Технология производства яиц и мяса птицы. Основы промышленного рыбоводства.

#### 5. Образовательные технологии:

Лекции. Лабораторные занятия. Практические занятия. Самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости.

Вопросы на практических занятиях, контрольная работа, тестирование, зачет, экзамен.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы ФТД.В.01. Производственный учет на предприятиях АПК по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», форма обучения очная

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:** Учебная дисциплина Производственный учет на предприятиях АПК входит в факультативы профессионального цикла ФТД.В.01 направления подготовки **35.03.07** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предыдущие дисциплины: Производство продукции животноводства Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья.

Последующие дисциплины: нет

### **2. Цель и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины – целью учета затрат на производство является своевременное, полное и достоверное определение фактических затрат, связанных с производством и реализацией продукции, а также контроль за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

#### **Задачи дисциплины:**

В результате изучения курса Производственный учет на предприятиях АПК студент готовится решать следующие задачи:

- оформление документации и порядок заполнения;
- контроль функциональных связей и системы документооборота;
- осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
- расчет выходов продукции;
- вовлечение вторичных ресурсов в основное производство;

Профессиональные задачи выпускников:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами)

профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

реализация технологий производства продукции животноводства; обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной

продукции; реализация технологий переработки продукции животноводства;

эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

#### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

Знать: технологии переработки и хранения молока и мяса; сырьевые ресурсы отрасли и подходы к их рациональному использованию



Уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки молока и мяса; осуществлять контроль материальных потоков предприятия

Владеть: расчета технологических процессов переработки сырья; приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья

#### **4. Содержание дисциплины:**

Общие положения производственного учёта в пищевой промышленности. Формы первичной учётной документации, утверждённой в промышленности Основы производственного учёта и отчётности: материальный баланс, уравнения и формулы, способы расчёта выхода готового продукта, в т.ч. из побочного сырья Автоматизированные системы учета в пищевой промышленности

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции. Практические занятия. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, тестирования и промежуточного контроля в форме зачета.

## АННОТАЦИЯ рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 «Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции  
Очная форма обучения

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Учебная дисциплина Технология цельномышечных и реструктурированных мясных изделий входит в вариативную часть дисциплин по выбору профессионального цикла Б1.В.ДВ.02.02 направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### 2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и переработку, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение технологий производства функциональных мясных продуктов;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

Профессиональные задачи выпускников:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- производственно-технологическая деятельность;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу

бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая;  
организационно-управленческая;  
научно-исследовательская

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины.

#### 3.1. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- ПК 5 - готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

- ПК 7 - готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- ПК 9 - готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

Знать:

- технологии переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- нормативные документы (госты и ТУ, ОСТы) по переработке и хранению мяса и мясных продуктов
- технологии производства мясного сырья, переработки и хранения мяса и мясных продуктов

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса и мясных продуктов
- пользоваться нормативными документами (ГОСТы и ТУ, ОСТы) по переработке и хранению мяса и мясных продуктов
- устанавливать оптимальные режимы для производства мясного сырья, хранения и переработки мяса и мясных продуктов

Владеть:

- методами первичной переработки и хранения животного сырья
- технологическими процессами переработки и хранения мяса и мясных продуктов
  - технологиями переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- технологическими процессами производства мясного сырья, переработки и хранения мяса и мясных продуктов

### **4. Содержание дисциплины.**

1. Общая технология мяса и мясопродуктов
2. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов
3. Частная технология колбасного производства
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы
6. Технология производства баночных консервов

### **5. Образовательные технологии**

- лекции с применением мультимедийных технологий и классические;
- лабораторные и практические занятия;
- самостоятельная работа.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, теста, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины - Б1.В.ДВ.02.01 Технология мяса и мясных продуктов направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
форма обучения заочная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла Б1.В.ДВ.02.01

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и переработку, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение технологий производства функциональных мясных продуктов;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

#### **Профессиональные задачи выпускников:**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

реализация технологий производства продукции животноводства; обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; реализация технологий переработки продукции животноводства;

эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

ПК-5- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

Знать:

- технологии переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- нормативные документы (госты и ТУ, ОСТы) по переработке и хранению мяса и мясных продуктов
- технологии производства мясного сырья, переработки и хранения мяса и мясных продуктов

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса и мясных продуктов

- пользоваться нормативными документами (ГОСТы и ТУ, ОСТы) по переработке и хранению мяса и мясных продуктов
- устанавливать оптимальные режимы для производства мясного сырья, хранения и переработки мяса и мясных продуктов

Владеть:

- методами первичной переработки и хранения животного сырья
- технологическими процессами переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- технологиями переработки и хранения мяса и мясных продуктов
- технологическими процессами производства мясного сырья, переработки и хранения мяса и мясных продуктов

#### 4. Содержание дисциплины

1. Общая технология мяса и мясопродуктов
2. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов
3. Частная технология колбасного производства
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы
6. Технология производства баночных консервов

#### 5. Образовательные технологии –

Лекции с применением мультимедийных технологий и классические;  
Лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, теста, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы Б1.В.ДВ.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», форма обучения очная

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:** дисциплина относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.01.01).

Предыдущие дисциплины: Производство продукции животноводства; Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции; Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; Технология хранения и переработки продукции животноводства; Последующие дисциплины: Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК); Санитария и гигиена на пищевых предприятиях; Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства; Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК.

**2. Цель и задачи дисциплины:** освоение теоретических и практических знаний по оценке качества молока сырья, его химического состава и факторов, оказывающих влияние на качество молочных продуктов, знаний ГОСТов РФ, Технических Регламентов и другой нормативно-технической документации, знаний технологий переработки молока на молочные продукты и условия хранения, знаний методов определения качества молока сырья и молочных продуктов.

**Задачи дисциплины:**

изучение состава и свойств молока;

освоение методов анализа по определению качества молока и молочных продуктов;

освоение технологий производства молочных продуктов;

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

-готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

-готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

-готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-9).

### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

Знать:

- способы оценки качества молока и определять способы его хранения и переработки;
- технологии хранения и переработки молока на молочные продукты;
- способы оценки качества и безопасности молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- технологическое оборудование для переработки молока с учетом различных процессов и аппаратов;

Уметь:

- оценивать качество молока;
- реализовать технологии хранения и переработки молока;
- оценивать качество и безопасность молочных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов;

Владеть:

- методами оценки качества молока и молочных продуктов;
- технологиями хранения и переработки молока на молочные продукты;
- способами оценки качества и безопасности молока и молочных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- технологическим оборудованием для переработки молока с учетом различных процессов и аппаратов;

## **4.Содержание и трудоемкость дисциплины.**

### **4.1 Содержание дисциплины:**

Общая технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции. Технология масла. Технология мороженого. Технология сыра. Технология молочных консервов. Технология молочных консервов. Молочные продукты для детского питания. Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки. Автоматизированные системы.

## **5. Образовательные технологии:**

Лекции. Лабораторные занятия. Самостоятельная работа.

## **6.Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме контрольных работ и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.06 Технология хранения и переработки продукции растениеводства  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Хранение и переработка  
сельскохозяйственной продукции».  
форма обучения очная

**1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.** Дисциплина входит в базовую часть профессионального цикла (Б1.В.06).

**2. Цель дисциплины** - формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

**Задачами дисциплины является** изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- основных технологических процессов переработки;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

**Список дисциплин, освоение которых необходимо для изучения данного курса:**

Земледелие с основами почвоведения и агрохимии, История направления, Агрометеорология, Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, Производство продукции растениеводства.

**Список дисциплин, для изучения которых необходимы знания данного курса:**

Технология переработки продукции растениеводства, Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства, Технология хранения продукции растениеводства, Управление качеством сельскохозяйственной продукции.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

Знать: Способы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

Уметь: Способы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

Владеть: Способами оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

ПК-5- готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Владеть: технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

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

Знать: Способы реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

Уметь: использовать способы реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;



Владеть: Способами реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

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

Знать: Способы управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

Уметь: управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

Владеть: способами управлением персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

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

Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь: использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Владеть: отечественной и зарубежной научно-технической информацией в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **4. Содержание дисциплины**

- Хранение продукции растениеводства
- Переработка продукции растениеводства

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекции. Лабораторные и практические занятия Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме проверки конспекта лекций; опроса на лабораторных занятиях; выполнения практических заданий и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.Б.23 «ЗЕМЛЕДЕЛИЕ С ОСНОВАМИ ПОЧВОВЕДЕНИЯ И АГРОХИМИИ»**  
**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА**  
**И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ,**  
**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**  
**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ ОЧНАЯ**

**2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина относится к базовой части дисциплин блока Б1 (Б1.Б.23).

**2. Цель и задачи дисциплины**

*Цель учебной дисциплины:* «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» является усвоение теоретических знаний, формирование представлений и умений по научным и технологическим основам земледелия, на которых базируются технологии производства продукции растениеводства

Усвоение теоретических знаний, формирование представлений и умений по научным и технологическим основам почвоведения и агрохимии, на которых базируются технологии производства продукции растениеводства.

*Задачи учебной дисциплины:*

- законы земледелия;
- методологические принципы проектирования севооборотов;
- сорные растения и меры борьбы с ними;
- изучение состава и свойств основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия;
- изучение свойств, способов технологий хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

**3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

*общепрофессиональных:*

– способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5).

*профессиональных:*

- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1); - 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 (ПК-11); - способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);  
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22).

**3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

**знания:** современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; как 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; как использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; научных основ севооборотов, их классификации, значение в повышении эффективности и экологической сбалансированности сельскохозяйственного производства.

**умения:** использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; 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; использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; составлять схемы севооборотов, проводить картирование сорных растений в посевах полевых культур.

**навыки:** использования современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; использования физиологического состояния, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; принятия участия в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; по использованию существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; методикой составления схем севооборотов.

#### **4. Содержание**

1. Научные основы земледелия
2. Севообороты адаптивно-ландшафтного земледелия
3. Сорные растения и меры борьбы с ними. Обработка почвы
4. Введение. Понятие о почве и ее плодородии. Гумус, его роль.
5. Плодородие почвы как основа получения устойчивых урожаев в земледелии. Виды плодородия.
6. Основные генетические типы почв, их плодородие и с/х использование.
7. Бонитировка почв и земельный кадастр.
8. Физиологическая роль основных элементов питания растений и их влияние на качество продукции. Классификация удобрений.
9. Значение удобрений в повышении плодородия почвы и увеличении урожайности культур.
10. Система удобрений при разных технологиях возделывания и переработки сельскохозяйственной продукции.
11. Техника безопасности при работе в агрохимической лаборатории, отбор растительных образцов.
12. Анализ качества с/х продукции: определение нитратного азота ( $N - NO_3$ ) в растениеводческой продукции.

#### **5. Образовательные технологии**

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия, с использованием активных и интерактивных форм проведения.

При организации самостоятельной работы занятий используются следующие образовательные технологии: рефераты, компьютерные презентации, конспектирование обязательной литературы.

## **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме конспектирования обязательной литературы, реферата, , тестирования по темам дисциплины и промежуточного контроля в форме зачета.



## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.22 Правоведение  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"  
Очная форма обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП:** Учебная дисциплина правоведение является дисциплиной базовой части модуля Б1.Б.22, включенной в учебный план, согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**2. Цели дисциплины** - изучение основ некоторых отраслей российского права, таких как конституционное, гражданское, семейное, экологическое, трудовое, финансовое, административное, уголовное.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:  
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

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

#### **3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:**

##### **Знать:**

- основные нормативные правовые документы в различных сферах деятельности (ОК-4);
- основные требования нормативной и законодательной базы (ПК-7).

##### **уметь:**

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих различные сферы деятельности (ОК-4);
- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

##### **владеть:**

- методикой анализа и решения практических задач и ситуаций в сфере гражданско-правовых, трудовых, административно-правовых, уголовно-правовых и иных отношений на основе норм права (ОК-4);
- готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-7).

### **4. Содержание дисциплины**

Основные понятия о государстве и праве. Основы конституционного строя РФ. Система органов государственной власти в РФ. Понятие и общее положение Гражданского права. Основы наследственного права. Основы семейного права. Основы трудового права. Основы административного права. Основы уголовного права. Основы экологического права. Особенности правового регулирования профессиональной деятельности. Правовые основы защиты информации и государства.

### **5. Образовательные технологии:**

Традиционные, интерактивные: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

### **6. Контроль успеваемости:**

Текущий контроль: тесты, ответы на семинарских занятиях, письменные работы разных форматов. Итоговый контроль: зачет.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.12. Организация производства и предпринимательство  
в агропромышленном комплексе (АПК)  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции  
Форма обучения заочная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК)» (сокр. Организ. пр-ва и предприним. в АПК) относится к вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули)» направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата). Является обязательной дисциплиной профиля «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции». Шифр дисциплины по учебному плану Б1.В.ОД.12. Преподается на пятом курсе.

Курс базируется на знаниях материала по дисциплинам: «Экономика предприятий АПК», «Оборудование перерабатывающих производств», «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Бухгалтерский учет», «Менеджмент» и изучается параллельно с дисциплиной «Маркетинг». Является основой для прохождения производственной преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы. Студент должен уметь искать информацию по полученному заданию, собирать и анализировать показатели, обрабатывать массивы экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать, оценивать, интерпретировать полученные результаты и обосновывать выводы.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель - формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков по рациональной организации производства и предпринимательской деятельности на предприятиях агропромышленного комплекса (АПК).

Основные задачи:

- изучить законодательную базу предпринимательства;
- понять механизм создания и прекращения предпринимательской деятельности;
- изучить теоретические основы организации производства и предпринимательства в АПК;
- приобрести практические навыки по обоснованию создания нового производства, рациональному построению и эффективному ведению процесса производства продукции на предприятиях АПК;
- изучить пути совершенствования организации труда и методов экономического стимулирования производства;
- научиться определять уровень предпринимательского риска и обосновывать предпринимательские решения и др.

*Профессиональные задачи выпускников:*

разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;

организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;

организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.



### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

#### 3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15);
- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);
- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19).

#### 3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

*знания:*

- теоретических основ организации предпринимательской деятельности;
- понятий «толерантность»; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия разных народов; теоретические основы построения команды;
- основ пространственной, временной и функциональной организации производства на предприятиях АПК;
- основ организации производственной инфраструктуры на предприятиях АПК;
- основ организации и нормирования труда на предприятиях АПК;
- по организации производства в отраслях растениеводства и животноводства;
- методики составления и обоснования бизнес-планов;
- о роли и значении лизинга для предприятий АПК.

*умения:*

- выбрать направление и обосновать целесообразность открытия собственного дела;
- формировать команду и работать в ней для достижения поставленной цели, выполнения группового задания (быстро «вживаться» в новый коллектив; работать на своем профессиональном участке в общем ритме; управлять эмоциями, не проявлять личных симпатий и антипатий; принимать чужую точку зрения и признавать собственные ошибки; делегировать полномочия; уметь как руководить, так и подчиняться в зависимости от целей, поставленных перед командой; смирять личные амбиции и оказывать помощь своим коллегам);
- рассчитывать и оптимизировать длительность производственного цикла;
- составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- составлять и обосновывать бизнес-планы;
- определять потребность предприятия в сырье, основных и вспомогательных материалах, инструменте и технологической оснастке, в транспортных средствах;
- находить необходимую численность рабочих по операциям и в целом по участку; расставлять их по рабочим местам с учетом возможного совмещения операций;
- анализировать и принимать решения по результатам хозяйственной и предпринимательской деятельности;
- осуществлять расчет лизинговых платежей.

*навыки:*

- использовать основы экономических знаний для обоснования бизнес-планов;
- работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- научной организации производства;
- составления и обоснования бизнес-планов;
- оценки эффективности использования производственных ресурсов.

#### 4. Содержание дисциплины

##### Раздел 1. Организация предпринимательской деятельности

Тема 1. Общая характеристика предпринимательства.

Тема 2. Классификация предпринимательства.

Тема 3. Стадии организации предпринимательства.

Тема 4. Осуществление предпринимательской деятельности.

Тема 5. Конкуренция и конкурентоспособность предпринимательской деятельности.

Тема 6. Лизинг в предпринимательстве.

Тема 7. Оценка предпринимательских рисков.

Тема 8. Этика и культура предпринимательства.

##### Раздел 2. Организация производства

Тема 9. Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности.

Тема 10. Организация основного производства.

Тема 11. Организация, нормирование и оплата труда работников предприятия

#### 5. Образовательные технологии

- использование средств мультимедиа на лекционных и практических занятиях;
- решение ситуационных задач;
- использование видео-материалов на лекционных и практических занятиях.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме контрольных работ, решения ситуационных задач, опросов

и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины Б1.Б.11 «Физика»,**  
**по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции,**  
**профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,**  
**форма обучения очная (бакалавриат).**

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:** Учебная дисциплина Физика входит в базовую часть цикла Б.1.Б.11 учебного плана ФГОС по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Она изучается на первом курсе, т.е. непосредственно следует за базовым школьным курсом и им подготавливается. В свою очередь курс физики создает методологическую базу для дальнейшего изучения методов инструментального контроля качества продукции и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в последующих курсах. Для освоения дисциплины необходимо знание основ дифференциального и интегрального исчисления, векторной алгебры, основ векторного анализа, теории дифференциальных уравнений, основ теории вероятностей и математической статистики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей молекулярной физики.

**2. Цели и задачи дисциплины:** *Цель преподавания физики* - изучить теоретические основы физики, обучить студентов физико-техническим знаниям и умениям, необходимых для понимания и усвоения других учебных дисциплин, необходимых для работы по специальности

*Задачи дисциплины:*

- Изучение основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;
- Ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;
- Формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;
- Владение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;
- Ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимание принципов действия;
- Умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

3.1. Формируемые компетенции: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

*Знать:* основные физические явления; фундаментальные понятия, законы теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу

*Уметь:* решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

*Владеть:* методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

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

*Знать:* фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа, применяемые в современной физике и технике и основные законы и принципы, управляющие природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники

*Уметь:* наблюдать, выявлять и анализировать причинно-следственные связи физических явлений

*Владеть:* методами и приборами основных физических измерений, элементной базой современных электронных устройств.

#### **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Физические основы механики.

Раздел 2. Статистическая физика и термодинамика.

Раздел 3. Электричество и магнетизм.

Раздел 4. Электромагнитные колебания. Оптика.

Раздел 5. Квантовая физика.

**5. Образовательные технологии:** лекции с применением мультимедийных средств, выполнение лабораторных работ на разработанных на кафедре лабораторных установках с применением рабочих тетрадей по физике, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля успеваемости: проверка записанных конспектов лекций; контроль выполнения, подготовки отчетов и сдачи лабораторных работ и экзамена.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины

**Б1.Б.17 Производство продукции растениеводства**

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
форма обучения очная

### **1. Место дисциплины в структуре ОП ВО**

Учебная дисциплина «Производство продукции растениеводства», шифра Б1.Б.17 включенная в учебный план согласно ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предшествующими дисциплинами на которых базируется изучение дисциплины «Производство продукции растениеводства» являются «Химия», «Физиология растений», «Ботаника», «Земледелие с основами агрохимии и почвоведения».

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

**исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции**

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

**сельскохозяйственные культуры и животные;  
технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;**

**оборудование перерабатывающих производств;**

**сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.**

**Виды профессиональной деятельности выпускников:**

**производственно-технологическая**

**организационно- управленческая**

научно- исследовательская

Профессиональные задачи:

реализация технологий производства продукции растениеводства

реализация технологий производства плодоовощной продукции

реализация технологий переработки продукции растениеводства

реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Основной целью формирование теоретических знаний, практических умений и навыков по разработке и освоению биологии полевых культур, технологий производства продукции растениеводства, ознакомление с теоретическими основами и практическими приемами, которые используют в земледелии, если его рассматривать как производственную деятельность человека, непосредственно связанную с растениеводческими отраслями сельскохозяйственного производства.

Задачи дисциплины:

- теоретических основ растениеводства;

- значения, распространения и биологических особенностей полевых культур;

- биологических особенностей, агротехники овощных, плодовых и ягодных культур, посадочного материала культур, технологии производства, уборки, хранения и транспортировки плодов и овощей;

- составных звеньев технологий возделывания основных культур (размещения в севообороте, обработки почвы, системы удобрений, подготовки семян к посеву и посева, ухода за посевами, уборки урожая и хранения;

- изучение основных групп веществ, входящих в состав пищевого сырья;

- изучение химического состава основных видов с/х продукции, производимой в НЗ России;
- овладение методами биохимического анализа качества пищевого сырья.
- экономической и энергетической оценки технологий возделывания.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);
- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);
- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);
- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- 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 (ПК-11);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13).

#### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

##### **Знать:**

- особенности биологии сельскохозяйственных культур, факторы роста и развития сельскохозяйственных культур и особенности их влияния на сельскохозяйственные культуры
- характеристики сортов основных сельскохозяйственных культур
- факторы роста и развития сельскохозяйственных культур и особенности их влияния на сельскохозяйственные культуры
- характеристики сортов основных сельскохозяйственных культур
- применять знания на производстве при разработке и согласовании интенсивных технологий возделывания сельскохозяйственных культур
- биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства
- основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики
- современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства

- научные основы рациональной системы земледелия, прогрессивной структуры посевных площадей, повышения плодородия почвы; приобрести знания научных основ рациональной системы земледелия, прогрессивной структуры посевных площадей, повышения плодородия почвы; овладеть основными методами учета засоренности посевов сорными растениями, знать их биологические особенности, классификацию, а также наиболее эффективные меры борьбы с ними
- основные кормовые культуры естественных и сеянных кормовых угодий, технологии улучшения и рационального использования природных кормовых угодий, приготовления грубых и сочных кормов

#### **Уметь:**

- оценивать их физиологическое состояние и определять факторы улучшения роста, развития и качества продукции.
- распознавать виды, подвиды и разновидности сельскохозяйственных культур
- оценивать их физиологическое состояние и определять факторы улучшения роста, развития и качества продукции.
- распознавать виды, подвиды и разновидности сельскохозяйственных культур, определять посевные качества семян,
- разрабатывать технологические схемы возделывания распространенных в регионе сельскохозяйственных культур
- устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- осуществлять технологические регулировки механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве при переработке продукции
- составлять технологические карты производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- составлять технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур, схемы севооборотов, адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства,
- разрабатывать и применять ресурсосберегающие системы обработки почвы в конкретных севооборотах
- распознавать по морфологическим признакам наиболее распространенные в регионах дикорастущие растения и сельскохозяйственные культуры; обосновать технологии улучшения и рационального использования природных кормовых угодий, приготовления грубых и сочных кормов

#### **Иметь навыки (владеть):**

- определения физиологического состояния, адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур
- подбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий сельскохозяйственного предприятия
- определения физиологического состояния, адаптационного потенциала сельскохозяйственных культур
- подбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий сельскохозяйственного предприятия, распознаванием сельскохозяйственных культур по морфологическим признакам, определять важнейшие посевные качества семян
- внедрения технологических схем возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности
- регулирования режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
- эксплуатации механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве при переработке продукции
- применять на практике современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства
- работы с методикой расчета нормы высева (посадки) с учетом качества посевного (посадочного) материала и почвенно-климатических особенностей зоны;
- принципами и этапами разработки технологий возделывания сельскохозяйственных культур, основ семеноведения, биологических особенностей и технологических схем возделывания

зерновых, зерновых бобовых, клубнеплодов и корнеплодов, масличных и эфирно-масличных, прядильных культур

– использования микробиологических технологий консервирования сочных кормов

#### **4. Содержание дисциплины.**

Введение в дисциплину.

1. Зерновые культуры.
2. Зерновые бобовые культуры.
3. Клубнеплоды.
4. Корнеплоды.
5. Масличные и эфиромасличные культуры.
6. Прядильные культуры
7. Плодоовощные культуры
8. Хранение растениеводческой и плодоовощной продукции
9. Основы переработки растениеводческой и плодоовощной продукции

#### **5. Образовательные технологии.**

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: теста, устного опроса на лабораторных и практических занятиях, контрольных работ, защит лабораторных работ, проверки конспектов лекций, рефератов.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.05 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», форма обучения очная

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Учебная дисциплина Б1.В.05 «Пищевые и биологически активные добавки» относится к дисциплинам вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предшествующими дисциплинами образовательной программы: «Химия», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Микробиология».

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов».

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью преподавания дисциплины является формирование необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые добавки, биологически активные добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификацию пищевых и биологически активных добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;
- изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1 Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

#### **3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

##### **Знать:**

- нормативную и законодательную базу в области использования пищевых и биологически активных добавок при переработки сельскохозяйственного сырья;
- технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых и биологически активных добавок.

##### **Уметь:**

- использовать пищевые и биологически активные добавки при переработке сельскохозяйственного сырья и обеспечивать качество и безопасность продуктов переработки;
- реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых и биологически активных добавок.

##### **Иметь навыки (владеть):**

- выбирать технологии применения пищевых и биологически активных добавок с учетом реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- выбирать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых и биологически активных добавок.

#### **4. Содержание дисциплины**

Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ. Пищевые добавки улучшающие внешний вид продукта. Пищевые добавки изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Биологически активные добавки к пище. Технологические добавки и ферментные препараты. Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, проведения опроса на практических занятиях, отчета на практическом занятии, доклада, реферата и промежуточного контроля в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.Б.08 Математика  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции, очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Б1.Б.08 Блок 1. Дисциплины (модули). Базовая часть

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся культуры мышления, способов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения. Задачами изучения дисциплины являются приобретение обучающимися прочных знаний и практических навыков в области, определяемой целью курса, т.е

- изучение основ линейной алгебры и аналитической геометрии;
- изучение основных понятий и методов математического анализа;
- изучение теории вероятностей и математической статистики, дискретной математики

Профессиональные задачи выпускников

- - статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

Знать:

- аналитические методы, основные понятия и методы математического анализа;
- теорию вероятностей и математической статистики, дискретной математики

Уметь:

- использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных в земледелии и животноводстве

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Определители.

Раздел 2. Векторная алгебра.

Раздел 3. Матрицы.

Раздел 4. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ).

Раздел 5. Аналитическая геометрия.

Раздел 6. Введение в математический анализ.

Раздел 7. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.

Раздел 8. Дифференциальное исчисление функций одной переменной

Раздел 9. Неопределённый интеграл..

Раздел 10. Определённый интеграл

Раздел 11. Дифференциальные уравнения

Раздел 12. Теория вероятностей

Раздел 13. Математическая статистика

Раздел 14. Дискретная математика

5. Образовательные технологии – лекция, практическое занятие, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, решения задач, письменной работы (расчетно-графической работы (РГР))

и промежуточного контроля в форме экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.11 Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
форма обучения - очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Б1.В.11 Дисциплины (модули). Вариативная часть.

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций в области систем водоснабжения, водоотведения и утилизации сточных вод предприятий АПК.

Задачи:

- изучение конструкций оборудования систем водоиспользования АПК и особенности эксплуатации данного оборудования;
- освоение принципов расчёта систем и оборудования водоиспользования АПК;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в сфере водоиспользования АПК.
- организации производства с применением современных видов оборудования систем водоиспользования АПК.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 3.1 Формируемые компетенции

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

#### 3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области водоиспользования АПК, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации оборудования для сферы водоиспользования АПК, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации механических и автоматических устройств для систем водоиспользования АПК.

Уметь:

- применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области водоиспользования АПК, эксплуатировать оборудование сферы водоиспользования АПК, использовать механические и автоматические устройства для систем водоиспользования АПК.

Иметь навыки (владеть):

- навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин, применительно к области водоиспользования АПК. владеть рациональными методами эксплуатации оборудования в сфере водоиспользования АПК. владеть рациональными

методами эксплуатации механических и автоматических устройств для систем водоиспользования АПК.

#### **4. Содержание дисциплины**

4.1 Содержание дисциплины: водоснабжение: наружные сети и сооружения; канализация: наружные сети и сооружения; внутренний водопровод зданий; внутренняя канализация зданий. Водоотведение и утилизация сточных вод; расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление коммунального сектора; расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление промышленного (производственного) сектора; расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление сельскохозяйственного сектора; расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление на пожаротушение и прочие нужды; улучшение качества воды. Расчет реагентного хозяйства; улучшение качества воды. Расчет смесителей и камер хлопьеобразования; улучшение качества воды. Расчет отстойников и фильтров воды; нормативная документация в области водоснабжения.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеofilьмов. Практические занятия проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного ответа, защиты отчета-конспекта по практической работе, теста, доклада-презентации и промежуточного контроля в форме: зачета.

**Аннотация**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.Б.26 «Инженерная графика»**  
по направлению подготовки:

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профили: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», очная форма обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП.**

Учебная дисциплина Б1.Б.26 «Инженерная графика» (Инж. граф.) относится дисциплинам Б1 базовой части, включенных в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для изучения дисциплины требуется знание основных понятий, аксиом, теорем, формул геометрии и элементов тригонометрии. Дисциплина «Инженерная графика» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Базой изучения данной дисциплины являются качественные знания довузовского блока дисциплин: геометрии, черчения, основ информатики, аналитической геометрии.

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимые для успешного освоения последующей дисциплины: «Производство продукции животноводства».

**2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Основная цель изучения инженерной графики в ВУЗе – развитие пространственного представления и конструктивно – геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также соответствующих технических процессов и зависимостей.

В результате освоения дисциплины выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность;  
организационно-управленческая деятельность;  
научно-исследовательская деятельность;

Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата включает:

- исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции;

Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование производства, хранения и переработки сельскохозяйственной



продукции;

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

3.1 Формируемые компетенции: процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- способность выполнения конструкторской документации, ЕСКД;
- оформление чертежей;

Уметь:

- использовать построения видов, сечений, разрезов;
- выполнять построения аксонометрических проекций;

Иметь навыки:

- применять изображения и обозначения резьбы, построения резьбовых соединений;
- изображения рабочих чертежей деталей;
- выполнения эскизов деталей машин;
- изображения сборочного чертежа;

### **4. Содержание дисциплины**

Основы конструкторской документации, ЕСКД. Оформление чертежей (линии чертежа, масштабы, шрифты чертежные, основная надпись). Основы

пост-

роения видов (основные, дополнительные, местные). Правила построения сечений (вынесенные, наложенные, расположенные в разрыве одного вида), разрезов (простые, сложные). Основы выполнения построений аксонометрических проекций. Изображения и обозначения резьбы, построения резьбовых

соедине

ний. Изображения рабочих чертежей деталей, выполнения эскизов деталей машин, изображения сборочного чертежа.

### **5. Образовательные технологии**

Самостоятельная работа, лабораторные работы.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме - выполнение графических заданий для лабораторных работ, тесты, промежуточного контроля в форме-дифференцированного зачета.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.Б.06. - «Менеджмент» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

Направленность (профиль) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
очная форма обучения

### **1. Место учебной дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части цикла Б1, индекс дисциплины Б1.Б.06. Данная дисциплина предшествует изучению таких дисциплин как: «Маркетинг».

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

**Целью** преподавания дисциплины является освоение студентом понятийного аппарата, выработка целостного восприятия системы управления, освоение методов организационного проектирования и организационно-управленческого анализа, изучение приемов и методов управленческой деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины является передача студентам теоретических основ и фундаментальных знаний в области управления предприятием, обучение умению применять полученные знания для решения прикладных задач взаимодействия организаций в рыночных условиях, тенденциях развития организационных форм.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

#### **3.1. Формируемые компетенции**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

а) общекультурных:

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

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

б) профессиональных:

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

ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

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

#### **3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины**

В результате изучения дисциплины «Менеджмент» студент должен:

***Знать:***

- нормативно-правовую базу, регулирующую процессы менеджмента;
- сущность правил и принципов работы в коллективе;
- сущность планирования как функции менеджмента;
- закономерности, принципы и методы управления;
- сущность управления персоналом структурного подразделения организации.

***Уметь:***

- использовать нормативно-правовые акты, регулирующие процессы менеджмента;
- использовать правила и принципы работы в коллективе;
- использовать методы и принципы планирования;
- принимать управленческие решения;
- управлять персоналом структурного подразделения организации.

***Владеть:***

- нормативно-правовыми актами, регулирующими процессы менеджмента;
- навыками общения и работы в коллективе;
- основными методами и принципами планирования;
- основными методами, способами принятия управленческих решений;
- методами управления персоналом структурного подразделения организации.

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации
2. Системы менеджмента
3. Процессы управления
4. Механизмы менеджмента
5. Управление персоналом
6. Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- практические занятия;
- самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, опроса, теста и промежуточного контроля в форме зачёта.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.01 Иностранный язык**  
**по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**  
**очная форма обучения**

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Иностранный язык является дисциплиной базовой части модуля Б1.Б.01, включенной в учебный план, согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса Иностранный язык является обучение практическому владению разговорной речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в профессиональном общении.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- формирование умений воспринимать устную речь;
- отработка навыков употребления основных грамматических категорий;
- развитие умений формулировать основную идею прочитанного текста;
- формирование умений делать краткий пересказ;
- развитие умений строить самостоятельное высказывание.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Учащийся в процессе изучения дисциплины должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями (ОК, ПК):

Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** - основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия;

- языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма;
- структурные и содержательные особенности различных жанров публичной и научной речи: доклада, статьи, презентации, реферата;
- иностранный язык в объеме, необходимом для получения научно-технической информации из зарубежных источников и элементарного общения на общем и профессиональном уровне.

**Уметь:** - использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для формулирования своей точки зрения;

- получить информацию на иностранном языке;
- работать с электронными специальными словарями и энциклопедиями;
- сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме четко организованного и аргументированного монологического высказывания;
- переводить текст с иностранного языка на русский и с русского на иностранный;
- активно участвовать в дискуссиях на различную тематику, выразить свое мнение, четко высказывать свою точку зрения, приводить аргументы;
- понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной / культурологической литературы в соответствии с конкретной целью (ознакомительное, изучающее, просмотровое, поисковое чтение);

- читать и переводить иноязычные тексты социально-бытовой, культурной и научно-технической направленности;
- показать понимание прочитанного и прослушанного материала;
- находить, анализировать и обрабатывать информацию, полученную из различных источников на иностранном языке

- Владеть:** - способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения;
- способностью свободно пользоваться иностранным языком как средством общения;
  - навыками аннотирования и реферирования на иностранном языке.
  - навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке;
  - навыками поиска научно-технической информации, реферирования и аннотирования текстов

#### 4. Содержание дисциплины

Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера. Понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, общенаучная, официальная и другая).

Понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах. Понятие об основных способах словообразования. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.

Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета.

Говорение. Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад).

Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.

Чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профессиональному профилю.

Письмо. Виды речевых произведений: аннотация, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.

#### 5. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в команде, поисковый и исследовательский метод)

При организации самостоятельной работы занятий используются следующие образовательные технологии: организация самостоятельной работы студентов в процессе чтения общественно-публицистических текстов, создание учебных материалов в программе интерактивного обучения, обучение иностранному языку в компьютерной среде.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме проверки домашних работ, опроса на лабораторном занятии, тестов и промежуточного контроля в форме *зачетов и экзамена*.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.07 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ»

по направлению подготовки 35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
форма обучения - очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока 1 - Б1.В.07.

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины - сформировать у обучающихся гигиенический подход к решению вопросов оборудования и содержания пищевых предприятий, технологии производства продукции, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи:

- формирование профессиональных знаний для анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния конкретного пищевого предприятия;
- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях питания и планирование мер по предупреждению их возникновения;
- возможность профессионального аргументирования обоснования решений, направленных на обеспечение качества и безопасности готовой продукции.

Профессиональные задачи:

- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ППК-14).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности;
- гигиенические нормативы и требования к факторам внешней среды и условиям труда на пищевых предприятиях.

уметь:

- организовывать работу пищевых предприятий с учетом требований санитарных норм и правил;
- оценить условия труда персонала пищевых предприятий.

иметь навыки (владеть):

- проведения оценки с/х сырья и продуктов переработки, а также контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки действующих пищевых предприятий;

- защиты производственного персонала и населения от воздействия неблагоприятных факторов внешней среды и условий труда на пищевых предприятиях.

#### 4. Содержание дисциплины

Введение в курс санитарии и гигиены на пищевых предприятиях. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях пищевой промышленности.

#### 5. Образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий: лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа.

Лекции проводятся с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, устного опроса, реферата, выполнения практических заданий и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.Б.27 «Физическая культура и спорт»  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» очная форма  
обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

*Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуется в базовой части блока Б1.*

**2. Цели и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладеть 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;

- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;

- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

3.1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

уметь:

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

владеть:

– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических



упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий.

#### **4. Содержание дисциплины**

Физическая культура и спорт в вузе. Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры. Физическая культура как здоровье сберегающий фактор.

Физические качества и методика их развития. Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания. Спортивная тренировка. Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Легкоатлетическая подготовка. Атлетическая подготовка

#### **5. Образовательные технологии:**

Практические занятия проводятся с использованием спортивного инвентаря.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме промежуточной аттестации, выполнением контрольных нормативов, промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.16 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», очная форма  
обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

*Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к дисциплине вариативной части блока Б1.*

**2. Цели и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладеть 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;

- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;

- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

3.1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)

3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

уметь:

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

владеть:

– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость

и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий.

#### **4. Содержание дисциплины**

Легкоатлетическая подготовка, игровые виды (мини-футбол, волейбол), атлетическая подготовка.

#### **5. Образовательные технологии:**

Практические занятия проводятся с использованием спортивного инвентаря.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме промежуточной аттестации, выполнением контрольных нормативов, промежуточного контроля в форме зачета.

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.02  
«Технология переработки продукции растениеводства»

по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» очная форма обучения.

### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в дисциплины по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.05.02

### 2. Цели и задачи дисциплины:

Целью преподавания дисциплины является формирование представлений, знаний, умений в области продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при переработке, повышения эффективности переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

#### Задачи изучения дисциплины:

1. Изучить характеристики свойств сырья и готовой продукции;
2. Изучить основные режимы и способы переработки сырья и продукции;
3. Изучить основные технологические процессы;
4. Изучить критерии и методики оценки отдельных технологических операций.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

##### 3. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины «Технология переработки продукции растениеводства» направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-6 готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей
- ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **Знать:**

- технологии переработки продукции плодородства и овощеводства
- технологии переработки продукции растениеводства

#### **Уметь:**

- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции
- устанавливать режимы хранения и переработки растениеводческой продукции

#### **Владеть:**

- методиками оценки эффективности технологий хранения и переработки плодов и овощей
- основными методиками оценки эффективности технологий переработки продукции растениеводства

4. Содержание дисциплины: Переработка зерна в муку и крупу. Основы хлебопечения. Основы производства макаронных изделий. Производство растительных масел. Основы пивоварения. Основы консервирования плодоовощного сырья. Производство сахара. Технология переработки картофеля.

### 5. Образовательные технологии

Лекционные и лабораторные занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеofilьмов. Самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде экзамена.

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03

#### «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции». Очная форма обучения.

#### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в вариативную часть профессионального цикла Б1.В.03. Для студентов очной формы обучения. Предшествующие дисциплины: производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции животноводства и хранение и переработка продукции растениеводства.

#### 2. Цели и задачи дисциплины:

**Цель** дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

**Задачами** дисциплины является изучение:

- основ стандартизации, оценки соответствия, сертификации;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- требований ТР и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-2 способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
- ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
- ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;

#### **уметь:**

пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и

переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;

**владеть:**

современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.

4. Содержание дисциплины:

Содержание дисциплины: основы стандартизации сельскохозяйственной продукции; сертификация сельскохозяйственной продукции.

5. Образовательные технологии

Лекционные и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.19

«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» очная форма обучения.

#### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в базовую часть дисциплин Б1.Б.19 цикла 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

#### 2. Цели и задачи дисциплины:

**Цель** дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

#### **Задачами** дисциплины является:

- изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности;
- изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб;
- ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории;
- освоение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
- ПК -7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- ПК-22 способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

- сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции;
- основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;

#### **-уметь:**

- квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества;
- использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества;

#### **владеть:**

- действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.



4. Содержание дисциплины: Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о теххимическом контроле Теххимический контроль зерна и продуктов его переработки Теххимический контроль хлебопекарного производства Теххимический контроль производства растительных масел Теххимический контроль процессов переработки плодов, ягод и овощей Теххимический контроль картофелекрахмального производства Теххимический контроль солодового производства Теххимический контроль качества мяса и продуктов его переработки Теххимический контроль качества молока и продуктов его переработки.

5. Образовательные технологии

Лекционные и лабораторные занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа студентов.

6. Контроль успеваемости

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.10

#### «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» очная форма обучения.

#### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в обязательную часть вариативных дисциплин профессионального цикла Б1.В.10.

#### 2. Цели и задачи дисциплины:

Цели - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

##### Задачи дисциплины:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции животноводства» направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
- ПК-5 готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
- ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины студент должен:

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, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья;

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;

владеть: 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; техникой обработки технологического оборудования.

4. Содержание дисциплины: Технология мяса и мясопродуктов Технология молока и молочных продуктов Основы технологии переработки продукции птицеводства и пчеловодства.

#### 5. Образовательные технологии

Лекционные, лабораторные и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа студентов.

#### 6. Контроль успеваемости

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.20  
«ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА»  
по направлению подготовки 35.03.07

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
форма обучения очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Психология и педагогика» относится к дисциплинам базовой части модуля Б1. (Б1.Б.20).

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса «Психология и педагогика» является формирование у обучающихся целостного представления о личностных особенностях человека как факторе успешности овладения и осуществления им учебной и профессиональной деятельности.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- сформировать целостное представление о дисциплине;
- получить знания об основных направлениях психологии и педагогики;
- получить представление о методах изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов;
- научиться видеть содержание социально-психологических проблем в реальных явлениях общественной жизни.
- овладеть понятийным аппаратом, описывающим сферы психического, проблемы личности, общения и деятельности;
- овладеть необходимыми для использования основных психологических методов приемами, основными приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

#### 3.1. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

#### 3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- особенности социального взаимодействия и сотрудничества; познавательные психические процессы, способы обобщения, анализа, восприятия информации, психические свойства личности;
- методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов; закономерности, факты и феномены познавательного и личностного развития человека в процессах обучения и воспитания.

*Уметь:*

- видеть содержание социально-психологических проблем в реальных явлениях общественной жизни; использовать основные понятия педагогики и психологии в учебной и профессиональной деятельности для обобщения, анализа, восприятия информации;
- воздействовать на уровень развития и особенности познавательной и личностной сферы с целью гармонизации психического функционирования человека; пользоваться основными принципами психологии и педагогики для самоорганизации и

самообразования.

*Владеть:*

– способностью к социальному сотрудничеству и социальной мобильности; основными понятиями педагогики и психологии, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;

– простейшими приемами саморегуляции психического состояния; элементами саморефлексии в жизни, профессиональной деятельности; необходимыми для использования основных психологических методов приемами, основными приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний.

#### **4. Содержание дисциплины**

Психология как наука: объект, предмет и задачи, методы изучения. Формы проявления человеческой психики. Проблема личности в психологии. Теории личности. Педагогика как наука и практика обучения и воспитания.

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции и практические занятия; самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости:**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости: устный опрос, доклад, тесты. Промежуточный контроль: зачет.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.04.01. «Холодильное и вентиляционное оборудование»  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
форма обучения - очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Б1.В.ДВ.04.01 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций в области холодильного и вентиляционного оборудования для сферы переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- изучение конструкций холодильного и вентиляционного оборудования и особенности их эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования холодильных камер и прочего холодильного и вентиляционного оборудования;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях и вентиляции.
- организации производства с использованием современных видов холодильного и вентиляционного оборудования.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 3.1 Формируемые компетенции

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

#### 3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования. классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования сферы переработки сельскохозяйственной продукции, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации механических и автоматических устройств для холодильного и вентиляционного оборудования;

Уметь:

- применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования, эксплуатировать холодильное и вентиляционное оборудование в сфере переработки сельскохозяйственной продукции, использовать механические и автоматические устройства холодильного и вентиляционного оборудования.

Иметь навыки (владеть):

- использования основных законов естественнонаучных дисциплин, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования, владеть рациональными методами эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования для сферы переработки сельскохозяйственной продукции, владеть рациональными методами эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования для сферы переработки сельскохозяйственной продукции, владеть рациональными методами эксплуатации механических и автоматических устройств холодильного и вентиляционного оборудования.

#### **4. Содержание дисциплины.**

Содержание дисциплины: холодильные машины и агрегаты; охлаждающие среды, холодильные агенты и хладоносители; холодильное и вентиляционное оборудование; холодильные технологии сельскохозяйственной продукции; компрессоры холодильных машин, поршневые, роторные, винтовые, спиральные и турбокомпрессоры; приборы автоматизации, трв, реле давления, температурное реле, воздушные датчики температуры, эмклапаны; основная и вспомогательная холодильная аппаратура, конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители; специальное холодильное оборудование, торговое холодильное оборудование, туннельные, флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты; вентиляция помещений (вентиляционные системы); кондиционер воздуха, хладоновая и воздушная схемы; исследование параметров работы холодильной установки (стендовые испытания).

#### **5. Образовательные технологии**

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Лабораторно-практические работы проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного ответа, защиты отчета-конспекта по практической работе, теста, контрольной работы, доклада-презентации, и промежуточного контроля в форме экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.ДВ.04.02 «Холодильная техника и технология»  
по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»,  
форма обучения - очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Б1.В.ДВ.04.02 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций в области холодильной техники и технологий для сферы переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- изучение конструкций холодильного оборудования и особенности их эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования холодильных камер и прочего холодильного оборудования;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях.
- организации производства с использованием современных видов холодильного оборудования.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 3.1 Формируемые компетенции

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

#### 3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования. классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования сферы переработки сельскохозяйственной продукции, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации механических и автоматических устройств для холодильного и вентиляционного оборудования;

Уметь:

- применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования, эксплуатировать холодильное и вентиляционное оборудование в сфере переработки сельскохозяйственной продукции, использовать механические и автоматические устройства холодильного и вентиляционного оборудования.

Иметь навыки (владеть):

- использования основных законов естественнонаучных дисциплин, применительно к области холодильного и вентиляционного оборудования, владеть рациональными методами



эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования для сферы переработки сельскохозяйственной продукции, владеть рациональными методами эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования для сферы переработки сельскохозяйственной продукции, владеть рациональными методами эксплуатации механических и автоматических устройств холодильного и вентиляционного оборудования.

#### **4. Содержание дисциплины.**

Содержание дисциплины: холодильные машины и агрегаты; охлаждающие среды, холодильные агенты и хладоносители; холодильное и вентиляционное оборудование; холодильные технологии сельскохозяйственной продукции; компрессоры холодильных машин, поршневые, роторные, винтовые, спиральные и турбокомпрессоры; приборы автоматизации, трв, реле давления, температурное реле, воздушные датчики температуры, эмклапаны; основная и вспомогательная холодильная аппаратура, конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители; специальное холодильное оборудование, торговое холодильное оборудование, туннельные, флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты; вентиляция помещений (вентиляционные системы); кондиционер воздуха, хладоновая и воздушная схемы; исследование параметров работы холодильной установки (стендовые испытания).

#### **5. Образовательные технологии**

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Лабораторно-практические работы проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного ответа, защиты отчета-конспекта по практической работе, теста, контрольной работы, доклада-презентации, и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.01 «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции,  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ ОЧНАЯ**

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин, к его базовой части Б1.В.01

**2. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование фундаментальных и профессиональных знаний у студентов о строении, физиологических процессах и функциях в организме млекопитающих животных и птиц, о качественном своеобразии организма продуктивных сельскохозяйственных и домашних, животных. Знания необходимы бакалавру для научного обоснования мероприятий, связанных с производством животноводческой и птицеводческой продукции.

**Задачи:**

- знание строения живого организма продуктивных животных и птиц;
- познание частных и общих механизмов и закономерностей деятельности органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у млекопитающих и птиц, качественного своеобразия физиологических процессов у продуктивных животных и механизмов их формирования;
- приобретение навыков по исследованию физиологических констант функций и умений использовать знания основ физиологии в практике технолога сельскохозяйственного производства..

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

**3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

***общепрофессиональные:***

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

***профессиональные***

- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2).

**3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

**знания:** основных типов и видов животных согласно современной систематике, физиологические константы животных и морфологические особенности;

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

**навыки:** оценки основных типов и видов животных согласно современной систематике; контроля морфологических особенностей и физиологических констант животных

#### **4. Содержание**

Методы исследования физиологических функций. Современная мембранно-ионная теория возникновения возбуждения. Понятие о гомеостазе. Гуморальная регуляция физиологических процессов  
Нервная регуляция процессов в организме. Морфология и физиология систем организма. Обмен веществ и энергии.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: работа в команде, разбор конкретных ситуаций, компьютерные презентации.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости: контрольные работы, устный опрос, тестирование и промежуточного контроля в форме экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.Б.25 «Безопасность жизнедеятельности»

по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции  
Очная форма обучения

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к учебным дисциплинам базовой части блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предшествующими дисциплинами образовательной программы: «Химия», «Физика».

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств».

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины.

**Целью преподавания дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»** является 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, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

#### **Основными задачами дисциплины являются:**

- приобретение понимания проблем устойчивого развития деятельности и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.

**Область профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников**, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

**Выпускник, освоивший программу бакалавриата** должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

*производственно-технологическая деятельность:*

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

*организационно-управленческая деятельность:*

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины.**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-9 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

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

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

#### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- основные методы управления безопасностью жизнедеятельности
- основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере
- приёмы первой помощи
- безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях, организацию и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях
- безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях, организацию и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях

**Уметь:**

- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда;
- оказывать первую помощь при различных повреждениях организма
- соотносить чрезвычайные ситуации к определенному классу классификации
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий
- подбирать необходимые средства коллективной и индивидуальной защиты в зависимости от класса и масштаба опасности

**Иметь навыки (владеть):**

- применения нормативной документации по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности
- приёмами первой помощи
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях
- методами защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

#### **4. Содержание дисциплины.**

В дисциплине рассматриваются следующие темы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.
2. Человек и техносфера
3. Управление безопасностью жизнедеятельности
4. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания
5. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека
6. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения
7. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

#### **5. Образовательные технологии.**

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студента.

#### **6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме отчета по практической работе, тестирования и промежуточного контроля в форме зачета.

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02

«Технология хранения переработки и стандартизация продукции животноводства» подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции». Очная форма обучения.

#### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в дисциплины по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.01.02. Для студентов очной формы обучения. Предшествующие дисциплины: технология производства продукции животноводства, микробиология молока и мяса.

#### 2. Цели и задачи дисциплины:

Цели - дать студенту необходимые теоретические и практические знания, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

##### Задачи дисциплины:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины «Технология хранения переработки и стандартизация продукции животноводства» направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-5 готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
- ПК -7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины студент должен:

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, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья;

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;

владеть: 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; техникой обработки технологического оборудования

#### 4. Содержание дисциплины:

Содержание дисциплины: Стандартизация и сертификация пищевых продуктов  
Технология мяса и мясопродуктов  
Технология молока и молочных продуктов

#### 5. Образовательные технологии

Лекционные, лабораторные и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа студентов.

#### 6. Контроль успеваемости

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, курсовых работ и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета и экзамена.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.Б.05. - «Экономическая теория» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», очная форма обучения

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Экономическая теория» относится к базовой части блока 1, индекс дисциплины Б1.Б.05. Данная дисциплина предшествует изучению дисциплины «Менеджмент».

### 2. Цель и задачи изучения дисциплины

**Целью** преподавания дисциплины является формирование экономических знаний, необходимых для освоения изучаемых в дальнейшем конкретных экономических дисциплин и выработка навыков экономического мышления как обязательного элемента мировоззрения специалиста с высшим образованием.

**Задачи** изучения дисциплины:

1. Обеспечить знание студентами основ современной экономики;
2. Рассмотреть принципы принятия людьми экономических решений, взаимодействия людей в экономической жизни, функционирования экономики в целом;
3. Провести детальное ознакомление с основными экономическими проблемами.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

#### 3.1. Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

#### 3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины

В результате изучения дисциплины «Экономическая теория» студент должен:

*знать:*

- основные концепции экономики, к которым относятся: кругообороты благ и финансовых потоков, основные классификации благ;
- анализ предельных затрат и результатов;
- эластичность;
- спрос и предложение;
- типы рыночных структур;

- основные экономические институты.

*уметь:*

- анализировать в общих чертах основные экономические события в стране, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;
- анализировать социальную, внешнеэкономическую, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику государства;
- определять современную ценность будущих благ, наличие положительных и отрицательных внешних эффектов хозяйствования.

*владеть:*

- навыками применения экономических знаний в различных сферах деятельности и методами анализа экономической информации.

#### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Микроэкономика

Раздел 2. Макроэкономика

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий;
- самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, эссе, контрольной работы, решения задач, реферата, теста и промежуточного контроля в форме экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.Б.15. «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная

### 1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла согласно ФГОС ВО Б1.Б15.

**2. Цель и задачи дисциплины** - формирование знаний, умений и навыков по основам профилактики и лечения болезней сельскохозяйственных животных с ветеринарно-санитарной экспертизой, по основам биотехники репродукции сельскохозяйственных животных.

#### **задачи:**

- изучение закономерностей общей патологии;
- изучение основных незаразных болезней сельскохозяйственных животных с диагностикой, фармакологией, терапией и хирургией;
- изучение основных инфекционных и инвазионных болезней;
- изучение методов искусственного осеменения, трансплантации зародышей, получения здорового приплода

#### *Профессиональные задачи:*

- производственно-технологическая деятельность;
- организационно-управленческая деятельность;
- научно-исследовательская деятельность.

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

#### 3.1. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

##### *б) общепрофессиональных (ОПК):*

- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно

современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);  
-готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);

### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

#### **знания:**

физиологические изменения в организме самок во время беременности, родов и послеродовом периоде  
основы общей патологии, диагностики, фармакологии, хирургии, незаразные, инвазионные и инфекционные болезни животных;

-физиологию, патологию беременности животных, родов, послеродового периода, бесплодие, трансплантацию

#### **умения:**

-определять физиологическое и патологическое состояние животных;  
-диагностировать наиболее распространенные болезни животных, выполнять общепрофилактические и доврачебные мероприятия;

#### **навыки:**

-своевременно и самостоятельно принимать решения профессиональных задач на основе полученных данных в области физиологии и патологии животных;  
-владения знаниями по предупреждению заболеваний, общих для человека и животным;-  
владеть знаниями по воспроизводству животных.

### **4. Содержание**

Анатомо-физиологические особенности половой функции самок и самцов. Оплодотворение и трансплантация. Беременность, роды и послеродовый период. Гинекология и андрология домашних животных. Основы клинической диагностики. Основы патологической анатомии и физиологии. Инфекционные и инвазионные болезни. Основы ветеринарной хирургии. Основы фармакологии

### **5. Образовательные технологии**

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: работа в команде, компьютерные презентации, лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса и зачета.



## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.14 «Оборудование перерабатывающих производств»  
по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
форма обучения - очная

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Б1.В.14 Дисциплины (модули). Вариативная часть.

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины.**

Цель дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение устройств технологического оборудования;
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, с учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;

- изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности.

Профессиональные задачи выпускников:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1 Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

#### **знать:**

- основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности;

- технологию производственных процессов перерабатывающих предприятий;

- назначение, классификацию, устройство, принцип работы технологического оборудования перерабатывающих предприятий;

- методы оценки эффективности работы и выбора технологического оборудования перерабатывающих предприятий;

- основы автоматизации технологических процессов и работы технологического оборудования перерабатывающих предприятий;

- законы естественно научных дисциплин.

#### **уметь:**

- рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы технологического оборудования;
  - осуществлять выбор оборудования в соответствии с требованиями и условиями производства;
  - организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования;
  - эксплуатировать автоматические устройства перерабатывающих предприятий;
  - использовать законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности
- иметь навыки (владеть):**
- расчёта и выбора технологического оборудования перерабатывающих производств;
  - эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности;
  - эксплуатации автоматических устройств перерабатывающих предприятий;
  - применения законов естественных дисциплин в профессиональной деятельности.

#### **4. Содержание дисциплины**

4.1 Содержание дисциплины: технологическое оборудование мукомольных предприятий; технологическое оборудование крупных предприятий; технологическое оборудование комбикормовых предприятий; технологическое оборудование масло-жировых предприятий; Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий; технологическое оборудование макаронных предприятий; технологическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий; технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий.

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Практические занятия проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме: тестов, устного ответа на занятиях;
- промежуточный контроль в форме: экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.08 «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции»  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции»  
форма обучения - очная

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.**

Б1.В.08. Дисциплины (модули). Вариативная часть, обязательные дисциплины.

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины.**

Цель дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, а также приобретения практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья.

Задачи учебной дисциплины: - изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения продукции растениеводства, плодов и овощей, продукции животноводства с основами эксплуатации. Освоение принципов расчета и подбора технологического оборудования.

Профессиональные задачи выпускников:

- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **3.1 Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

#### **знать:**

- современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- принципы, способы и методы хранения сельскохозяйственного сырья, поддержание оптимальных режимов хранения
- типовые конструкции сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и требования предъявляемые к ним;
- назначение, классификацию, устройство, принцип действия и эксплуатацию технологического оборудования;
- технические средства автоматического контроля и регулирования режимов хранения и работы технологического оборудования;
- основные законы естественно научных дисциплин.

#### **уметь:**

- обосновывать выбор участка под строительство сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;
- определять потребные площади сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;



- проводить расчёты по определению основных конструктивных и технико-экономических показателей работы машины, осуществлять выбор технологического оборудования;

- осуществлять выбор технических средств автоматического контроля и регулирования режимов хранения и работы технологического оборудования;

- использовать законы естественных дисциплин в области хранения сельскохозяйственной продукции.

**иметь навыки (владеть):**

- определения потребных площадей сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;

- расчёта и выбора технологического оборудования;

- рациональной эксплуатации сооружений и технологического оборудования;

- эксплуатации технических средств автоматического контроля и регулирования режимов хранения и работы технологического оборудования;

- применения законов естественно научных дисциплин в области хранения сельскохозяйственной продукции.

**4. Содержание дисциплины**

Содержание дисциплины: общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания; технологические расчёты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания.

**5. Образовательные технологии.**

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Лабораторные работы проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

**6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме: тестов, контрольной работы, устного ответа на занятиях;

- промежуточный контроль в форме: экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

### Б1.Б.19 БОТАНИКА

по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

профиль подготовки **«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**,  
форма обучения **очная**

1. **Место дисциплины в структуре ОП ВО:** в структуре ОП ВО «Ботаника» входит в базовую часть Б1.Б.19, преподается на 1 курсе в 1 семестре. Последующими дисциплинами для изучения ботаники являются: пищевые и биологически активные добавки, физиология растений, микробиология, биохимия сельскохозяйственной продукции, генетика растений и животных, производство продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции растениеводства, кормопроизводство.

2. **Цель и задачи изучения дисциплины.**

Цель дисциплины - получение обучающимися основных знаний в области современной ботанической науки, которая создает теоретическую базу для изучения специальных дисциплин и является научной основой сельскохозяйственного производства, рационального использования растительных ресурсов.

Задачи:

- изучение строения растений на клеточном, тканевом и органном уровнях,
- ознакомление с систематикой и видовым разнообразием растений;
- изучение групп растений по назначению (лекарственные, ядовитые, вредные, кормовые, охраняемые, продовольственные и др.);
- ознакомление взаимодействия растений с абиотическими и биотическими факторами;
- знакомство с эволюцией растений и их приспособлений к условиям среды;
- знакомство с географией растений.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

#### 3.1. Формирование компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

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

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

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

Знать: анатомию, морфологию, систематику, экологию и географию растений, названия кормовых растений на русском и латинском языках, виды лекарственных, ядовитых и вредных, сорных, охраняемых, продовольственных растений (ОПК-2); правила отбора образцов растений для гербаризации и приготовления временного препарата (ПК-22)

Уметь: работать с микроскопом; распознавать растения в натурной обстановке; пользоваться справочной литературой и определителями; различать и определять лекарственные, ядовитые, сорные, кормовые, охраняемые, продовольственные растения (ОПК-2), отбирать образцы растений для гербаризации и приготовления временного препарата (ПК-22)

Владеть: навыками пользования микроскопом и лабораторным оборудованием; знаниями видов лекарственных, ядовитых, сорных, кормовых, охраняемых, продовольственных растений на русском и латинском языках (ОПК-2), отбора образцов растений для гербаризации и приготовления временного препарата (ПК-22)

#### 4. Содержание дисциплины:

1. Ботаника, как наука. Строение растительной клетки. 2. Ткани растений. 3. Вегетативные органы растений. Корень. Стебель растений. 4. Лист растений. Размножение растений. 5. Систематика растений. Прокариоты. Эукариоты. Водоросли. Лишайники. Грибы. 6. Высшие растения. Псилофиты. Плауны. Хвощи. Папоротники. Моховидные. Голосеменные. 7. Покрытосеменные растения. Цветок, соцветия, плоды, семена. Класс Однодольные. Класс Двудольные. 8. Основы экологии и географии растений. 9. Лекарственные, ядовитые, кормовые, технические, сорные и охраняемые растения.

### **5.Образовательные технологии**

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях: лекция, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

### **6.Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме письменных контрольных работ, устных ответов, собеседования по латинским названиям растений, автоматизированных тестов, проверки Рабочего альбома, проверки сообщения о ботаническом строении растения и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.02 «Экономика предприятий АПК»  
по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
форма обучения очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

«Экономика предприятий АПК» относится к базовым дисциплинам вариативной части цикла «Дисциплины» (Б1.В.02), включенных в учебный план согласно ФГОС ВО направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», преподается на пятом курсе.

Для изучения дисциплины студент должен уметь логически мыслить, сопоставлять различные аргументы и делать выводы, обладать широким кругозором и словарным запасом, уметь правильно выстраивать письменную и устную речь. Также необходимы хорошее знание таких дисциплин как «Экономическая теория», «Менеджмент», «Математика» и др.

В дальнейшем обучении дисциплина «Экономика предприятия АПК» является основой фундамента технологического экономического образования. С ней связаны такие дисциплины, как «Маркетинг», «Бухгалтерский учет» и др.

2. Цель и задачи изучения дисциплины:

Итоговой целью преподавания дисциплины «Экономика предприятий АПК» является формирование у студентов фундаментальных теоретических экономических знаний, основных методологических положений экономической организации предприятий и форм их реализации на различных уровнях хозяйствования, закономерностях, механизме функционирования предприятия, практических навыков и соответствующих компетенций.

Поэтому к задачам изучения данной дисциплины можно отнести:

- основываясь на теоретических знаниях и практических навыках, полученных при изучении основных экономических дисциплин, сформировать ясное представление о теоретической базе методики экономики организации, особенностях ее применения в условиях рыночной экономики;
- содействовать формированию у студентов способности к объективной оценке экономического состояния предприятий, функционирующих в условиях рынка, умению самостоятельно вырабатывать экономически обоснованные решения, понимать и на этой основе прогнозировать последствия хозяйственных и финансовых решений, принимаемых на уровне предприятий.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-17 - способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга.

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических знаний в деятельности предприятия;
- содержание и структуру бизнес-планирования и маркетинговой деятельности;
- знать основы систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний для организации эффективной деятельности предприятия;

- использовать методы и приемы разработки бизнес-планов производства и переработки продукции, проведения маркетингового анализа;
- калькулировать и анализировать себестоимость продукции и принимать сбалансированные использовать методы систематизации и обобщения информации для оптимизации деятельности предприятия.

Иметь навыки (владеть):

- методами выявления резервов увеличения производства продукции АПК, повышения качества продукции, работ и услуг;
- способами организации маркетинговой работы, планирования доходов, финансовой деятельности предприятий, организации и их взаимодействия с финансовой системой;
- механизмами рациональной организации производства в различных формах предприятий с учетом имеющейся информации.

#### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину. Ресурсы предприятия

Раздел 2. Основные, оборотные фонды, себестоимость сельхозпродукции и продукции ее переработки.

Раздел 3. Экономика предприятий основы экономической деятельности по переработке сельхозпродукции.

#### 5. Образовательные технологии: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: собеседования, эссе, контрольной работы, дискуссии, реферата, доклада, решения задач, теста; и промежуточного контроля в форме зачета.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.03. «История»  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
профиль "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"  
Очная форма обучения

### **1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

дисциплина входит в базовую часть модуля Б1.Б.03 включенной в учебный план, согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предмет базируется на школьных курсах «История» и «Обществознание» и логически связан с такими вузовскими дисциплинами как «Философия», «Правоведение», «Культурология», так как изучает исторические аспекты становления и развития отечественной и мировой философской мысли, историю становления и развития российской государственности, основные памятники права, а также историю развития мировой и отечественной культуры.

### **2. Цель и задачи изучения дисциплины**

**Цель**-сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

**Задачи** дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремление своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России.
  - знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;
  - воспитание нравственности, морали, толерантности;
  - понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
  - понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
  - способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;
  - навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
  - умение логически мыслить, вести научные дискуссии;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **3.1 Формируемые компетенции**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-2-** способностью анализировать

основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

**3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки**

**Знать:**

- Основные этапы и закономерности исторического развития

**Уметь:**

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества

**Владеть:**

- способностью анализировать

закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

#### **4. Содержание дисциплины**

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки

2. Исследователь и исторический источник

3. Особенности становления государственности в России и мире

4. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье

5. Россия в XVI-XVII вв. в контексте мировой цивилизации

6. Россия и мир в XVIII-XIX: попытки модернизации и промышленный переворот

7. Россия и мир в XX веке

#### **5. Образовательные технологии:**

Виды учебной работы: лекции, консультации, семинары, самостоятельная работа

Технические и программные средства обучения. Интернет и Интернет-ресурсы: Microsoft, Adobe Reader, электронный читальный зал «Библиотех».

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме тестов, контрольных работ, устного опроса на семинарах и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.Б.13 «МИКРОБИОЛОГИЯ»**  
**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И**  
**ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**ПРОФИЛЬ «ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ» КВАЛИФИКАЦИЯ «БАКАЛАВР»**  
**ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.13).

**2. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микробов в различных технологических процессах. Микроорганизмы как продуценты белка, аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, стимуляторов роста и других веществ, приобрели особое значение в промышленности.

Задачи дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические навыки по основам общей микробиологии;
- научить студентов умению использовать теоретические знания для анализа конкретных ситуаций;
- выработать у студентов в процессе выполнения лабораторных занятий научный подход к экспериментам в областях микробиологии;
- научить студентов сопоставлять процессы, идущие в лабораторных условиях, с процессами, идущими в объектах окружающей среды, в организме человека и животных, в сырье и продуктах питания;
- анализировать и творчески обсуждать собственные результаты исследований.

Профессиональные задачи выпускников:

*Производственно-технологическая деятельность:*

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**

**3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

*общефессиональными:*

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

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

*профессиональными:*



**по видам деятельности:**

**производственно-технологическими:**

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

**3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:**

**знать:** морфологию, физиологию и классификацию прокариот и эукариот; влияние на развитие микроорганизмов различных факторов внешней среды; положительное и отрицательное значение этих микроорганизмов в природе и народном хозяйстве; теоретические основы взаимодействия микроорганизмов друг с другом; микроорганизмы — возбудители болезней, передающиеся через продукты питания человеку; микробиологические подходы в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции.

**уметь:** готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов; культивировать микроорганизмы и изучать их; проводить микробиологические исследования объектов окружающей среды (воздуха, воды, почвы); проводить микробиологические исследования сырья: мяса, молока, яиц и продуктов их переработки; уметь интерпретировать результаты проводимых исследований.

**владеть:** методами микробиологического анализа.

**4. Содержание**

Введение. Предмет. Задачи, значение и краткая история развития микробиологии. Систематика и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов с основами генетики. Экология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте азота, фосфора, железа и серы, углерода. Понятие об инфекции и иммунитете. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология яиц и рыбы. Микробиология кожевенно-мехового сырья. Микрофлора растительного сырья. Микробиологические основы консервирования плодов и овощей. Микробиология мясных консервов и микробиология масла. Пищевые отравления (пищевые токсикозы и токсикоинфекции)

**5. Образовательные технологии**

Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа. В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются компьютерные презентации.

**6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме устных опросов, тестовых заданий и промежуточного контроля в форме экзамена.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.04 СОЦИОЛОГИЯ  
по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**  
профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"  
Форма обучения – очная.

**1. Место дисциплины в структуре ООП:** Учебная дисциплина Социология является дисциплиной базовой части модуля Б1.Б.04, включенной в учебный план, согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **2. Цель и задачи дисциплины:**

Цель - формирование у выпускника социологического видения окружающей действительности, знаний, навыков исследовательской работы и компетенций, обеспечивающих его готовность применять полученные знания, умения и личностные качества в стандартных и изменяющихся ситуациях профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются следующие:

- Формирование навыков социологического мышления и анализа у студентов, понимания организационно-управленческих проблем, нахождения их социологического решения и последствий.
- Обеспечение условий для активации познавательной деятельности студентов, и формирования у них опыта организации простейшего социологического исследования в сфере профессиональной деятельности.
- Стимулирование возникновения интереса к изучению социальных проблем, самостоятельной деятельности по освоению содержания дисциплины и формированию необходимых компетенций.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **3.1. Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию

#### **3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

Знать:

- основы социологии для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- основные этапы и закономерности социального развития общества (ОК-2);
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- основы философских знаний, способствующих самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Уметь:

- использовать основы философских знаний (ОК-1);
- анализировать основные этапы социального развития общества (ОК-2);

- работать в коллективе (ОК-6);
- организовать себя (ОК-7).

Владеть:

- способностью использовать основы философских знаний (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности социального и исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации (ОК-7).

#### **4. Содержание дисциплины**

Объект, предмет и функции социологии, история становления и развития социологии, общество как социокультурная система, личность в социальной системе, социальная структура и стратификация, социальные институты, социальные группы и социальные организации, культура как система и процесс, социальные конфликты, методология и методы социологического исследования.

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа

#### **6. Контроль успеваемости:**

Текущий контроль: тесты, ответы на семинарских занятиях, письменные работы разных форматов.

Итоговый контроль: зачет.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.02 Философия  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
по профилю подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной  
продукции"  
очная форма обучения

**1. Место дисциплины в структуре ООП:** дисциплина «Философия» входит в базовую часть модуля Б1.Б.02 включенной в учебный план, согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**2. Цели задачи дисциплины:** развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, стимулирование потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**3.1 Формируемые компетенции:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения, навыки:

**знать:**

- основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)
- основы философских знаний, способствующих самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

**уметь:**

- использовать основы философских знаний (ОК-1);
- Организовать себя (ОК-7);

**владеть:**

- способностью использовать основы философских знаний (ОК-1);
- способностью к самоорганизации (ОК-7);

**4. Содержание дисциплины**

Философия, ее предмет и место в культуре

Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.

Учение о бытии

Учение о познании

Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)

Учение о человеке

Учение о ценности (аксиология)

Философия науки

Научно-технический прогресс, глобальные проблемы современности и будущее человечества

Философские проблемы области профессиональной деятельности

**5. Образовательные технологии:**

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа

**6. Контроль успеваемости:**

Текущий контроль: тесты, ответы на семинарских занятиях, письменные работы разных форматов.

Итоговый контроль: экзамен.

