

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»
(ФГБОУ ВО Курганская ГСХА)

ПРИНЯТО
Ученым советом
«24» декабря 2020 г. (протокол № 4)



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность образовательной программы (профиль)
Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация
Бакалавр

Формы обучения
Очная, заочная

Лесниково
2020

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
2.1	Квалификация, присваиваемая выпускникам	3
2.2	Направленность (профиль) образовательной программы	3
2.3	Область профессиональной деятельности выпускника	3
2.4	Объекты профессиональной деятельности выпускника	3
2.5	Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника	4
2.6	Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника	4
2.7	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками	5
2.8	Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы	9
2.9	Срок получения образования по программе бакалавриата	9
2.10	Структура и объем образовательной программы	9
3	РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	11
4	АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММАМ ПРАКТИК, ПРОГРАММЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
4.1	ХАРАКТЕРИСТИКА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ	73
5	ОБНОВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	74
6	СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	75
	ПРИЛОЖЕНИЯ	76

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственных продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России «17» июля 2017 г. № 669.

Нормативные документы, использованные при разработке образовательной программы

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственных продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России 17 июля 2017 г. № 669;

Профессиональный стандарт 13.017 Агроном, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 года N 454н;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева».

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация **Бакалавр**.

2.2 Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность данной образовательной программы – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

2.3 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу, включает:

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.4 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу, являются:

– сельскохозяйственные культуры и животные;

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

2.5 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

2.5.1 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, может готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический вид профессиональной деятельности как основной.

2.5.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
Производственно-технологический	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
Организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> – 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.

2.6 Перечень профессиональных стандартов и обобщенных трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника:

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщённые трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации
13.017 Агроном, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 года N 454	A/02.6	Проведение мероприятий по выращиванию и первичной обработке продукции растениеводства	6
	A/03.6	Хранение и первичная переработка продукции растениеводства	6

2.7 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

2.7.1 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными компетенциями и индикаторами их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках; ИД-2 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте ми-

		ровой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-9} Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-10} Формирует нетерпимое отношение к коррупционному поведению

2.7.2 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями и индикаторами их достижения:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естест-	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы математических дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

веннонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-2 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности ИД-3 _{ОПК-1} Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует нормативные правовые акты и оформляет специальную документацию в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
ОПК-5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Использует базовые знания экономики и определяет экономическую эффективность в профессиональной деятельности
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-7} Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности

2.7.3 Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОПОП.

Профессиональные компетенции сформулированы на основе профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 года N 454 и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которых востребованы выпускники.

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Описание (ПС, анализ требований к ПК)
производственно-технологический вид деятельности		
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-1} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства ИД-2 _{ПК-1} Реализует технологии хранения, транспортирования и стандартизации продукции животноводства	Анализ требований к ПК
ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-2} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства ИД-2 _{ПК-2} Реализует технологии хранения, транспортирования и стандартизации продукции растениеводства	ПС 13.017 Агроном, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 года N 454
ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Анализ требований к ПК
ПК-4. Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-1 _{ПК-4} Эксплуатирует технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Анализ требований к ПК
ПК-5 . Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ИД-1 _{ПК-5} Реализует технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Анализ требований к ПК
организационно-управленческий вид деятельности		
ПК-6. Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК-6} Участвует в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Анализ требований к ПК
научно-исследовательский вид деятельности		
ПК-7 Способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ИД-1 _{ПК-7} Применяет современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Анализ требований к ПК

Профессиональные компетенции, определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими рабо-

тодателями, объединениями работодателей отрасли, в которых востребованы выпускники.

Совокупность компетенций, установленных программой, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, установленных в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Матрица компетенций в соответствии со структурой программы представлена в приложении 1.

2.8 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками вуза, а также лицами, привлекаемыми Академией к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Академии отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых вузом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых вузом к реализации программы бакалавриата на иных количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности вуза на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

2.9 Срок получения образования по программе бакалавриата:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

в заочной форме увеличивается не менее чем на 6 месяца и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

Объем программы за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

2.10 Структура и объем образовательной программы

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственных продукции составляет 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации

программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Структура программы бакалавриата (таблица 1) включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одной программы бакалавриата.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Блок 2 «Практики».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Таблица 1 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы в з. е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	183
	Обязательная часть	108
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	75
Блок 2	Практики	48
	Обязательная часть	18
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;

в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Академией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учётом состояния их здоровья.

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

технологическая практика;

преддипломная практика.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Организация и порядок проведения практик в Академии определены «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования».

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:
подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация в Академии организована в соответствии с требованиями «Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры». Академией разработана программа государственной итоговой аттестации.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата. Порядок реализации дисциплин по выбору в учебном процессе определен локальным нормативным документом «Положением о порядке реализации элективных и факультативных дисциплин (модулей)».

Академия предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

3 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные планы и графики очной и заочной форм обучения представлены в приложении 2.

4 АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, ПРОГРАММАМ ПРАКТИК, ПРОГРАММЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б1.О.01 Иностранный язык

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц (180 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – подготовка бакалавров к практическому использованию иностранного языка в профессиональной и личностной деятельности;

Задачи освоения дисциплины:

- формирование иноязычных речевых умений устного и письменного профессионального общения, таких как чтение, обобщение и анализ профессиональной литературы;
- формирование умений принимать участие в беседе профессионального характера, выражать разнообразный спектр коммуникативных намерений в профессиональной среде.

Краткое содержание дисциплины

Тематический материал: «Моя семья», «Мой родной город», «Мой рабочий день», «Времена года», «Моя Академия», «Россия», «Великобритания», «США», «Витамины», «Молочные продукты», «Мясные продукты».

Грамматический материал: глаголы to be и to have, личные, указательные местоимения, множественное число существительных, притяжательный падеж имен существительных, простые времена, оборот there + to be, степени сравнения прилагательных, слова заменители, неправильные глаголы, предлоги, атрибутивные цепочки существительных, длительные времена, оборот to be going to, числительные, безличные предложения, неопределенные местоимения some, any, no, every, местоимения much, many, little, few, модальные глаголы, совершенные времена, пассивный залог, причастия I и II, герундий, инфинитив, согласование времен, сослагательное наклонение.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности;
- основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении.

уметь:

- использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности;
- выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

владеть:

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке;
- навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.

Виды учебной работы: лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт/экзамен.

Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение истории России.

Задачи освоения дисциплины:

- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- 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;
- формирование творческого мышления, самостоятельности суждений, интереса к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

Краткое содержание дисциплины

Введение в историю. История как наука. Истоки и основные виды цивилизации в древности. Особенности становления государственности в России и мире. Пути политогенеза и этапы образования государства. Древнерусское государство в IX-XII вв. Место средневековья во всемирно-историческом процессе. Русские земли в XIII-XV вв. и европейское средневековье. Россия в XVI - XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации. XVI-XVII вв. в мировой истории. Эволюция московской государственности в контексте европейского развития. Россия и мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот. XVIII век в европейской и российской истории: модернизация и просвещение. Основные тенденции мирового развития в XIX веке. Российская империя в XIX веке. Россия и мир в XX веке/ 11 Место XX века во всемирно-историческом процессе. Россия в начале XX века. Российская революция 1917 года и гражданская война. Строительство социализма в СССР. Вторая мировая и Великая Отечественная войны. СССР (Россия) во второй половине XX века. Россия и мир в XXI веке. Россия в современном мире.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- закономерности исторического развития общества, основные этапы и особенности исторического развития России, её место в истории человечества;
- основные исторические события, факты и имена известных исторических деятелей России;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития.

уметь:

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе.

владеть:

- навыками самостоятельного осмысления исторического наследия.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.03 Микроэкономика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель курса состоит в том, чтобы расширить и углубить знания обучающихся в области экономики и научить их использовать полученные знания в профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- знать и активно владеть изученными концепциями микроэкономической теории и логикой микроэкономического анализа;
- ориентироваться в обсуждении вопросов по изученной проблематике, понимать стандартные микроэкономические модели;
- участвовать в планировании и организации эффективного использования животных, материалов, оборудования.
- рассчитывать основные микроэкономические показатели на основе существующих методик.

Краткое содержание дисциплины

Предмет микроэкономики. Микроэкономический анализ в современных направлениях экономической теории. Современные методы исследования микроэкономических процессов и явлений. Спрос и его детерминанты. Предложение, неценовые детерминанты. Рыночное равновесие. Шоки спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Потребительский выбор и его особенности. Закономерности развития потребительских предпочтений. Взаимозависимость (заменяемость и дополняемость) благ и услуг. Роль технологий в развитии фирм. Экономическая природа фирмы. Эволюция организационно-правовых форм функционирования фирм. Издержки производства и прибыль. Краткосрочный период деятельности фирм. Издержки в долгосрочный период. Оптимальный размер деятельности фирмы. Совершенно конкурентная фирма, отрасль, рынок. Несовершенная конкуренция. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Монополия. Рынок труда и его современные особенности. Рынок земли. Проблемы формирования и развития. Рынок капитала. Влияние состояние ресурсных рынков на развитие аграрного производства. Учёт неопределённости и рисков в современных микроэкономических подходах. Поведение фирм в условиях неопределённости и рисков.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- базовые микроэкономические концепции и показатели;

уметь:

- учитывать влияние экономических факторов в процессе осуществления профессиональной деятельности;

владеть:

- навыками оценки влияния экономических факторов в профессиональных сферах деятельности.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Б1.О.04 Правоведение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - заложить теоретические основы правовых знаний; способствовать осмыслению права как одного из важнейших социальных регуляторов общественных отношений. Изучение курса предусматривает отношение обучающихся с важ-

нейшими принципами правового регулирования, ознакомление с основополагающими законодательными актами: Конституцией РФ, Гражданским, Налоговым кодексами РФ, другими законами.

Задачи освоения дисциплины:

- научить пользоваться правовыми актами в любой правовой ситуации;
- показать на конкретных правовых ситуациях из практики судов и правоохранительных органов взаимосвязь различных правовых актов;
- анализировать правовые ситуации с целью принятия правильного правового решения; концентрировать внимание обучающихся на проблемах развития правовой системы и законодательства.

Краткое содержание дисциплины

Понятие, признаки, функции и формы государства. Структура государственного механизма. Правовое государство и гражданское общество. Понятие, сущность и признаки права. Формы (источники) права. Правоотношения и их виды. Конституция как основной закон Российской Федерации. Основы конституционного статуса Российской Федерации и субъектов Федерации. Органы государственной власти и местного самоуправления. Судебная власть в Российской Федерации. Гражданские правоотношения. Юридические лица как субъекты гражданских правоотношений. Объекты гражданских правоотношений и право собственности. Сделки и гражданско-правовые договоры. Способы обеспечения обязательств. Гражданско-правовая ответственность. Понятие и характеристика финансовых отношений. Бюджетная система и бюджетное устройство Российской Федерации. Понятие и характеристика налоговых правоотношений. Понятие и характеристика трудовых правоотношений. Трудовой договор. Трудовая дисциплина и материальная ответственность. Рабочее время. Способы защиты трудовых прав работников. Характеристика административных отношений. Административные правонарушения и ответственность за них. Органы, привлекающие к административной ответственности. Понятие преступления и его виды. Условия (стороны) преступления. Обстоятельства, влияющие на преступность деяний. Понятие, цели и виды наказания.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10);
- способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы антикоррупционного законодательства России (УК-10);
- сущность и принципы функционирования правового государства, российской правовой системы, права и обязанности граждан РФ, основы действующего законодательства (ОПК-2).

уметь:

- формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10);
- совершать юридические действия в точном соответствии с законом; решать правовые вопросы, связанные с профессиональной деятельностью (ОПК-2).

владеть:

- навыками работы с нормативно-правовыми актами антикоррупционного законодательства и формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению (УК-10);
- навыками работы с нормативно-правовыми актами; обоснования и принятия решений в своей профессиональной деятельности основываясь на правовых знаниях (ОПК-2).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточного контроля: зачет.

Б1.О.05 Математика

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. час).

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Математика» – сформировать у обучающихся ясное понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке, выработку представления о роли и месте математики в современной цивилизации и в мировой культуре, овладение обучающимися математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций бакалавра-технолога, развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы.

Задачи освоения дисциплины:

- овладение обучающихся элементами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач в профессиональной деятельности;
- ознакомление с методами математического исследования прикладных вопросов; с основами статистических методов представления, группировки и обработки материалов (результатов) биологических исследований.
- формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы; понятия о разработке различных математических моделей; цельного научного мировоззрения, включающего математику как неотъемлемую часть культуры.
- развитие логического мышления; навыков математического исследования явлений и процессов; навыков математического мышления;
- развитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования, математической культуры обучающихся;
- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулировать выводы и предложения.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия и методы математического анализа. Дифференциальное исчисление. Функция. График функции. Способы задания функций. Элементарные функции. Предел. Методы вычисления пределов и непрерывность функции. Асимптоты. Определения производной. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Исследование функции с помощью 1-ой и 2-ой производной и построение графика. Интегральное исчисление. Первообразная функции. Неопределенный интеграл. Таблица интегралов. Основные методы интегрирования. Определенный интеграл, формула Ньютона – Лейбница. Приемы вычисления определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению площади плоских фигур. Теория вероятностей и математическая статистика. Основные понятия теории вероятностей. Классическая вероятность. Алгебра событий. Основные правила вычисления вероятностей. Повторные испытания. Случайные величины и способы их задания. Числовые характеристики случайных величин. Элементы математической статистики. Дискретная математика. Бинарные отношения. Булевы функции. Основы теории графов. Алгоритмы и автоматы.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия и инструменты математического анализа, теории вероятностей, математической статистики.

уметь:

– решать типовые математические задачи, используемые при принятии управленческих решений; использовать математический язык и математическую символику при построении организационно - управленческих моделей; обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные.

владеть:

– математическим аппаратом, необходимым для осуществления профессиональной деятельности.

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.06 Информатика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Информатика» является получение достаточных сведений по работе с информацией, освоение студентами основ информационных технологий; приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, а также создания базы для непрерывного самостоятельного повышения квалификации на основе современных информационных технологий.

Задачи освоения дисциплины:

– получение базовых знаний компьютерной грамотности и информационных технологий;

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

Краткое содержание дисциплины

Информатика, предмет и задачи. Информация, ее свойства и единицы измерения. Системы счисления и формы представления чисел. Вычислительные машины. Персональный компьютер. Операционные системы. Сервисное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Базы данных и системы управления базами данных. Алгоритмизация вычислительных процессов. Языки программирования. Основы программирования на языке Visual Basic. Компьютерные сети. Глобальная компьютерная сеть Интернет.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);

– способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные понятия и методы теории информатики (УК-1);

– технические средства реализации информационных процессов (ОПК-7);

– программные средства реализации информационных процессов (ОПК-7);

– модели решения функциональных и вычислительных задач (УК-1);

– основные понятия алгоритмизации и программирования (УК-1);

– основные понятия вычислительных сетей (УК-1);

– методы защиты информации (ОПК-7).

уметь:

- применять информационные технологии для решения возникающих в процессе профессиональной деятельности задач (ОПК-7);
- использовать средства вычислительной техники для автоматизации организационно-управленческой деятельности (УК-1).

владеть:

- методами теории информатики (УК-1);
- навыками работы: с операционными системами; текстовыми, табличными процессорами и графическими редакторами, системами управления базами данных (ОПК-7);
- навыками работы с локальными и глобальными вычислительными сетями (ОПК-7).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.07 Биофизика

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. час).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – формирование представлений о физических закономерностях в процессах, протекающих в биологических объектах для дальнейшего их использования в профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- теоретическое освоение основ биофизики, овладение физическими методами исследования явлений жизни;
- формирование умений проведения эксперимента; практическое освоение эксплуатации измерительных средств, обработка и анализ экспериментальных исследований;
- применение фундаментальной подготовки в области биофизики при использовании профессиональных технических средств и технологий.

Краткое содержание дисциплины

Предмет и задачи и история развития биофизики. Введение в технику физических измерений. Методы биофизических исследований. Биомеханика опорно-двигательного аппарата и мышц. Гидродинамика. Основы гемодинамики. Методы измерения кровяного давления. Основные определения и законы термодинамики. Внутренняя энергия, работа и тепло. Теплопроводность, тепловой баланс и терморегуляция тканей живых организмов. Определение, скорость диффузии и биологическая роль диффузии. Явления осмоса и диффузии в клетках. Электростатическое поле, постоянный и переменный электрический ток, и их действие на биологические объекты. Постоянное магнитное поле и его действие на биологические объекты. Магнитное поле и его свойства. Биопотенциалы и их роль в биологии. Виды и сущность колебаний. Звуковая волна и ее характеристики. Биофизика восприятия звука. Применение звуковых методов исследования в клинике. Инфразвук и ультразвук, их действие и применение. Природа света. Основные положения оптики. Геометрическая и волновая оптика. Инфракрасное и ультрафиолетовое излучение и их биологическое действие. Биофизический механизм сенсорных систем.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- фундаментальные положения физики, применяемые для объяснения свойств биологических объектов и биофизические и физические методы исследования явлений природы, организмов, клеток и тканей (ОПК-1);

уметь:

- использовать различные методики физических измерений и обработки экспери-

ментальных данных (ОПК-1);

владеть:

- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента в исследованиях биологических объектов (ОПК-1).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.08 Химия

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётные единицы (180 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование научного мировоззрения, привитие навыков установления связи строения и свойств веществ с возможностью его применения, приобретение навыков работы с веществами и оборудованием в лабораторных условиях, умение самостоятельно работать с литературой по химии.

Цель химической подготовки бакалавра заключается не в абсолютном знании законов, а в создании химического мышления, дающего возможность решать различные проблемы физико-химического направления.

Задачи освоения дисциплины:

- освоение теоретических основ химии;
- изучение состава, строения и химических свойств соединений на основе строения атома;
- овладение методами и способами получения веществ.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия и законы химии. Классы неорганических соединений. Строение атома. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Химическая связь. Химическая термодинамика. Основы химической кинетики. Равновесие. Растворы. Комплексные соединения. ОВР. Электрохимия. Химия элементов.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные понятия и законы химии; особенности химической связи в различных химических соединениях; свойства важнейших классов неорганических, соединений во взаимосвязи с их строением и функциями; закономерности протекания химических процессов; способы выражения состава растворов; свойства растворов; механизм окислительно-восстановительных процессов.

уметь:

– проводить химический эксперимент по изучению свойств важнейших классов неорганических соединений; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении эксперимента; проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Химия» для решения соответствующих профессиональных задач.

владеть:

– современной химической терминологией; основными навыками работы с реактивами, лабораторной посудой, лабораторным оборудованием.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.09 Философия

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся основ философского мировоззрения, способности через рассмотрение философских систем различных эпох видеть идущий в них поиск подходов к пониманию человека, смысла его бытия, границ его свободы и ответственности в мире.

Задачи освоения дисциплины:

- показать специфику философии как способа познания и духовного освоения мира;
- сформировать у студентов основы философского мировоззрения;
- дать представление об основных философских проблемах и методах их исследования;
- помочь освоить основные концепции философии;
- развить навыки работы с философскими текстами, критического восприятия и оценки информации;
- развить умение логически мыслить, вести научные дискуссии.

Краткое содержание дисциплины

Введение в философию. Философия, ее предмет и назначение. Философская картина мира. Этапы исторического развития философской мысли. История философии. Современная западная философия. Философия в России. Круг проблем современной философии. Философское учение о бытии. Учение о человеке. Философия сознания. Учение о познании. Мир человека: общество, история, культура. Будущее человечества.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные философские понятия и категории; основные этапы развития мировой и отечественной философской мысли; наиболее общие законы развития природы, общества и мышления; многомерность человека, смысл его жизни, границы свободы и ответственности.

уметь:

- различать многообразные виды и формы знания и познания мира человеком; анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, истории, культуре; применять универсальные философские методы в социальной практике и профессиональной деятельности; самостоятельно находить и оценивать информацию, относящуюся к философской проблематике.

владеть:

- логической культурой мышления, приемами ведения полемики и дискуссии; навыками интерпретации различных философских идей в их связи с культурно-историческим контекстом; навыками работы в коллективе, умением толерантно воспринимать социальные, профессиональные и культурные различия, включая мировые религии, философские и этические учения.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и семинарские занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: экзамен.

Б1.О.10 Русский язык и культура речи

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – повышение уровня практического владения специалистами современным русским литературным языком в разных сферах его функционирования, в письменной и устной разновидностях.

Задачи освоения дисциплины:

- систематизация и расширение объема знаний, формирующих коммуникативные и культурно-речевые качества речи;
- формирование представления о языке и стиле делового общения;
- расширение общегуманитарного кругозора.

Краткое содержание дисциплины

Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка. Нормы произношения и ударения, морфологические, лексические, орфографические, пунктуационные нормы. Функциональные стили русского литературного языка. Научный, публицистический, официально-деловой стиль языка.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- сведения о языковой норме, литературном языке; основные правила, относящиеся ко всем уровням структуры русского языка особенности, жанры, сферы использования функциональных стилей языка, в том числе, официально-делового стиля.

уметь:

- применять усвоенные знания по русскому языку и культуре речи с целью продуктивного участия в процессе общения, достижения своих коммуникативных целей; систематизировать и отбирать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре, на каком уровне общения они востребованы.

владеть:

- навыками грамотного употребления языковых средств с опорой на словари и учебно-справочную литературу; навыками научной и публичной речи, ведения дискуссии; навыками деловой письменной и устной речи на русском языке.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Б1.О.11 Зоология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. часов).

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – приобретение студентами биологического профиля необходимого объема знаний для понимания фундаментальных основ животного мира и особенностей жизнедеятельности организма сельскохозяйственных животных и птиц с позиции исторического и индивидуального развития.

Задачи освоения дисциплины:

- выяснение общебиологических закономерностей строения и развития живых организмов с учетом среды обитания и функционального назначения;
- формирование у студентов исследовательского и методологического мировоззрения в решении проблем биологии.
- планирование и организация эффективного использования животных, материалов и оборудования.

Краткое содержание дисциплины:

Предмет и методы зоологии как науки. Краткая история развития и задачи предмета, связь с другими науками. Общая характеристика одноклеточных животных. Многокле-

точные организмы. Тип Плоские, круглые, кольчатые черви. Тип моллюски. Класс насекомые. Тип Членистоногие. Тип хордовые. Наземные позвоночные.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные систематические категории (таксоны) царства животных и значение их для понимания происхождения;
- ключевые признаки основных типов царства, необходимые для их определения;
- биологические особенности важнейших паразитических животных, а также животных, наносящих ущерб сельскому, лесному, охотничьему хозяйству.

уметь:

- работать с научными первоисточниками по зоологии;
- уметь обрабатывать и обобщать результаты собственных наблюдений;
- работать с музейными коллекциями для изучения внешнего строения животных.

владеть:

- техникой лабораторных исследований простейших, беспозвоночных и позвоночных животных;
- методами анализа морфологических и анатомических характеристик животных при установлении систематической принадлежности животных разных групп;
- правилами работы с сухими и влажными препаратами для изучения морфологии и анатомии животных;
- топографией органов для сравнительно-анатомического исследования животных, относящихся к разным таксонам.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.12 Безопасность жизнедеятельности

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – дать представления о профессиональной 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.

Задачи освоения дисциплины:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечения безопасности личности и общества.

Краткое содержание дисциплины

Безопасность жизнедеятельности представляет собой область научных знаний, охватывающих теорию и практику защиты человека от опасных и вредных факторов во всех сферах человеческой деятельности, сохранение безопасности и здоровья в среде обитания.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– способы и технологии защиты в чрезвычайных ситуациях (УК-8);

– основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду (ОПК-3).

уметь:

– идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализаций (УК-8);

– выбирать методы защиты от опасности применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности (ОПК-3).

владеть:

– законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды (УК-8);

– способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях (ОПК-3).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.13 Генетика и биометрия

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. часа).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся общие представления о законах наследственности и изменчивости; закономерностях наследования признаков; основах формирования высокой продуктивности животных; достижениях современной генетики и результатах их использования в практике животноводства, роли основных видов животных в сельскохозяйственном производстве.

Задачи освоения дисциплины:

– использование основных законов наследственности в сельскохозяйственном производстве;

– готовность оценивать роль основных видов и типов животных в сельскохозяйственном производстве;

– планирование и организация наиболее рационального воспроизводства и эффективного использования животных;

– реализация технологий производства продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины

Предмет и методы генетики. Понятие о наследственности и изменчивости. Строение клетки и роль ее цитоплазматических структур в наследственности. Деление клетки. Молекулярные и биохимические основы наследственности. Закономерности наследования признаков при моно- и дигибридном скрещивании. Взаимодействие аллельных и неаллельных генов. Хромосомная теория наследственности. Наследование пола и проблема его регулирования. Генетические основы онтогенеза. Биотехнология, ее значение и перспективы. Генетика популяций. Основные виды животных и их роль в сельскохозяйственном производстве. Продуктивность с.-х. животных, показатели и методы для ее оценки. Породы животных, их типы, значение в с.-х. производстве.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

– молекулярные и цитологические основы наследственности, закономерности наследования признаков при разных типах взаимодействия генов; генетические основы индивидуального развития организмов и формирования высокой продуктивности животных; основы популяционной генетики, роль комбинативной и мутационной изменчивости в селекции; методы биотехнологии и перспективы их использования; основные генетические параметры, используемые в разведении с.-х. животных; основные виды и породы животных, их роль в сельскохозяйственном производстве, показатели и методы оценки продуктивности;

уметь:

– использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

– применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков при рациональном воспроизводстве и разведении животных, рассчитывать и интерпретировать коэффициенты корреляции, наследуемости, повторяемости признаков; оценивать роль основных видов и типов животных в сельскохозяйственном производстве;

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями; принципами решения практических задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.14 Микробиология и иммунология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. часа).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – является формирование знаний по основам общей и сельскохозяйственной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств

Задачи освоения дисциплины:

– изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях веществ и энергии в биосфере, возбудителей пищевых токсикоинфекций, токсикозов и некоторых зооантропонозов;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Предмет и задачи микробиологии, ее место и роль в системе биологических и сельскохозяйственных наук. История развития микробиологии. Формы и размеры бактерий. Строение бактериальной клетки. Цикл развития прокариотической клетки: рост, деление, спорообразование, движение. Ультрамикробы (вирусы и фаги). Ферменты микроорганизмов и их роль в жизнедеятельности клеток. Питание микробов (анаболизм). Типы питания. Дыхание микробов (катаболизм). Типы дыхания. Влияние физических и химических факторов внешней среды на микроорганизмы. Изменчивость микроорганизмов и ее виды. Практическое использование генетики микробов. Значение круговорота углерода в природе.

Спиртовое брожение, его возбудители и значение процесса. Молочнокислое брожение, его разновидности и использование в практике. Маслянокислое брожение, его разновидности и практическое значение. Круговорот азота в природе. Аммонификация белковых веществ и мочевины. Процесс нитрификации и его возбудители. Возбудители процесса денитрификации. Значение биологической фиксации азота, азотфиксаторы симбиотические и свободноживущие. Превращение фосфора в природе. Процессы сульфатификации и десульфатификации, их возбудители. Окисление и восстановление железа в природе. Синтез микроорганизмами биологически активных веществ: витаминов, антибиотиков, регуляторов роста. Микроорганизмы почв различных типов. Ризосферная микрофлора, ее роль в жизни растений. Микориза растений. Эпифитная микрофлора и ее состав. Микрофлора сена, силоса и сенажа. Микробиология молока. Микробиология мяса и яиц. Микрофлора зерна, свежих овощей и плодов. Возбудители пищевых токсикоинфекций, токсикозов и некоторых зооантропонозных инфекций.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– систематику, морфологию, генетику и размножение микроорганизмов; метаболизм микроорганизмов, трансформацию различных соединений микроорганизмами; почвенные микроорганизмы; микробиологию сельскохозяйственной продукции, микробиологический контроль продуктов переработки.

уметь:

– управлять микробиологической активностью почвы и сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке.

владеть:

– методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов, получения чистых культур; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов почв, растений и продукции растениеводства и животноводства.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.15 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся фундаментальные и профессиональные знания о строении, физиологических процессах и функциях протекающих в организме сельскохозяйственных животных.

Задачи освоения дисциплины:

– определение тканей и органы, их клеточные и неклеточные структуры на микроскопическом уровне; распознавать органы и системы животных, пользоваться методами анализа анатомического строения органов и систем сельскохозяйственных животных;

– определение и исследовать функциональное состояние систем и органов, целостного организма;

– реализация технологии производства продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины

Основы цитологии, гистологии, эмбриологии. Анатомия и морфология. Основы физиологии сельскохозяйственных животных. Ткани сельскохозяйственных животных. Органы сельскохозяйственных животных. Миология, остеология. Нервная, сердечно-

сосудистая, пищеварительная, кровеносная, выделительная, сенсорная системы организма животных.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельностью

– основные закономерности эмбрионального развития сельскохозяйственных животных и птиц, общие и частные закономерности процессов жизнедеятельности клеток, тканей, органов и целостного организма;

– механизмы нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у животных, с учётом качественного своеобразия физиологических процессов у продуктивных животных, поведенческих реакций и механизмов их формирования;

уметь:

– пользоваться микроскопом, читать гистологические препараты;

– определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам.

владеть:

– методами исследования, физиологических процессов и функций протекающих в организме сельскохозяйственных животных.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.16 Биологическая химия

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. часа)

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование современных представлений и знаний о биоорганических веществах живых организмов, химическом составе сельскохозяйственной продукции животного происхождения (молоко, мясо, рыба, яйцо), биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Задачи освоения дисциплины:

– изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в живых организмах, особенностях действия ферментов, витаминов и регуляции их активности, метаболических путей синтеза и распада биомолекул в организме;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Классификация углеводов. Моносахариды: строение, свойства. Качественные реакции на углеводы. Дисахариды: строение, свойства. Полисахариды: строение, свойства. Кислотный гидролиз крахмала и клетчатки. Классификация липидов. Простые липиды: строение, свойства. Растворение и эмульгирование жиров. Сложные липиды: строение, свойства. Выделение и гидролиз лецитина. Биологическое значение липидов. Строение аминокислот, физические и химические свойства. Характеристика важнейших аминокислот. Пептидная связь – основная связь между аминокислотами. Определение аминокислотного состава белков. Функции белков. Элементный состав белков. Качественные реакции на белки. Физико-химические свойства белков. Амфотерные и буферные свойства растворов белков. Определение изоэлектрической точки белков. Виды связей в белковой молекуле. Структуры белковых молекул. Классификация белков. Строение ферментов. Кофермент и его роль в составе фермента. Строение и роль активного центра. Механизм

действия ферментов. Основные свойства ферментов: зависимость от температуры, значений pH, специфичность действия, влияние ингибиторов. Классификация и номенклатура ферментов. Классификация и номенклатура витаминов. Жирорастворимые витамины: строение, свойства. Водорастворимые витамины: строение, свойства. Биологическое значение витаминов. Расщепление и всасывание углеводов в органах пищеварения. Регуляция уровня глюкозы в крови. Анаэробный распад углеводов в тканях. Аэробный распад углеводов в тканях. Виды брожения углеводов. Использование неорганического фосфора в процессе брожения. Расщепление и всасывание липидов в органах пищеварения. Окисление глицерина и жирных кислот. Синтез жирных кислот. Регуляция обмена липидов в организме. Определение кислотного и йодного числа жира. Биологическая ценность белков. Азотистый баланс и его разновидности. Расщепление и всасывание белков в органах пищеварения. Ферментативный гидролиз белка. Пути расщепления аминокислот. Обезвреживание аммиака в организме. Качественная реакция на аммиак – конечный продукт распада белков. Особенности обмена сложных белков. Обмен веществ в организме. Взаимосвязь между обменами углеводов, липидов и белков.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

– способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

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

– работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;

– методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.17 Основы ветеринарии

Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических и практических знаний, умений, навыков в распознавании патологических процессов в организме животного, причин и условий возникновения инфекционных и незаразных болезней, их сущности, этиологии, симптоматики, мер профилактики и борьбы с ними.

Задачи освоения дисциплины:

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

– организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

Краткое содержание дисциплины

Причины возникновения болезней, закономерности их развития и исхода, причины и механизмы патологических процессов, их классификация; клинические, лабораторные, инструментальные методы исследования животных; лекарственные вещества, их классификацию, виды, формы и пути их введения их в организм; общие принципы, методы диагностики, лечения и профилактики незаразных, инфекционных, инвазионных болезней животных, основные методы профилактики и оказания первой неотложной помощи животным при этих заболеваниях; комплекс организационно-хозяйственных, зоотехнических, профилактических, ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических и лечебных мероприятий, обеспечивающих сохранение и восстановление здоровья животных, формирование устойчивых и высокопродуктивных стад, повышения качества продуктов животноводства и сырья животного происхождения; ветеринарно-санитарные требования, нормы, правила и другие законодательные нормативные акты при организации технологических процессов в животноводстве (содержание, кормление, поение животных, производство, хранение, переработка и реализация продуктов животноводства).

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– законодательные документы, регламентирующие зооветеринарную деятельность, ветеринарное законодательство;

– методы диагностики, хирургии, эпизоотологии и паразитологии и организации общих профилактических мероприятий ;

уметь:

– диагностировать заболевание животных, выполнять общие профилактические и лечебные мероприятия, ветеринарные и санитарные мероприятия в хозяйстве;

– обеспечивать выпуск безопасных в ветеринарном отношении продуктов;

владеть:

– приемами обращения с животными и общими методами клинического исследования больного животного;

– техникой введения лекарственных веществ разным видам животных.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.18 Политология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов знаний теории политики, законов и закономерностей политической жизни и умений использования политологических знаний в будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

– овладение понятийным аппаратом политической науки;

– усвоение теоретических и прикладных основ политологии, достижений отечественных и зарубежных исследователей;

– формирование представлений о политических системах и режимах, о месте человека в политических процессах;

– приобретение опыта анализа и прогнозирования направлений развития политических явлений и процессов;

– развитие навыков самостоятельной оценки и осмысления информации политического характера;

– формирование целостного знания о сущности демократии, ее ценностях, институтах и процедурах.

Краткое содержание дисциплины

Предмет политологии. Политика как социальное явление. Политология как наука. История политических учений. Человеческое измерение политики. Мораль и политика. Права человека. Власть и её носители. Власть как политический феномен. Политическая элита и политическое лидерство. Механизм формирования и функционирования политической власти. Политическая система. Политические режимы. Политические институты. Государство как политический институт. Партии и партийные системы. Политические отношения и процессы. Современный политический процесс. Политические конфликты и способы их разрешения. Технологии управления политическими процессами. Политическая идеология и культура. Основные идеологические течения в современном мире. Политическая культура и социализация. Мировая политика и международные отношения. Мировая политика и геополитика. Политическая глобалистика.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– требования к толерантному поведению, к социальному и профессиональному взаимодействию с учётом этнокультурных и конфессиональных различий, особенности работы в коллективе.

уметь:

– применять требования к толерантному поведению, к социальному и профессиональному взаимодействию с учетом этнокультурных и конфессиональных различий, к работе в коллективе.

владеть:

– навыками реализации способности к толерантному поведению, к социальному и профессиональному взаимодействию с учетом этнокультурных и конфессиональных различий, к работе в коллективе.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: зачет.

Б1.О.18 Технологии искусственного интеллекта в АПК

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. часа).

Цель и задачи освоения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Технологии искусственного интеллекта в АПК» является наращивание студентами знаний и развитие практических навыков работы на персональном компьютере, приобретенных ими при изучении дисциплины «Информатика» на первом курсе обучения. Научить студентов созданию из информационного ресурса качественного информационного продукта, удовлетворяющего требованиям пользователя.

Задачи освоения дисциплины:

– получение навыков применения современных информационных систем для решения профессиональных задач;

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

Краткое содержание дисциплины

Введение в дисциплину. История развития и назначение информационных технологий. Информационные технологии безопасности и защиты. Компьютерные информационные технологии в профессиональной деятельности. Информационные технологии документационного обеспечения профессиональной деятельности. Технология обработки таб-

личных данных. Автоматизация проектно-графических работ с помощью системы автоматического проектирования «КОМПАС».

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1);
- способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- методы обработки, хранения и передачи информации (УК-1);
- принципы работы и основные возможности компьютерных технологий (ОПК-7);
- технико-эксплуатационные характеристики современных компьютеров (ОПК-1);
- стандартное программное обеспечение ПК (ОПК-1).

уметь:

- использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией (УК-1);
- использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в своей профессиональной деятельности (ОПК-7);
- формировать базу данных по материалам собственных исследований, проводить математическую обработку и осуществлять оформление результатов (ОПК-1).

владеть:

- навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях (УК-1);
- навыками практической работы с пакетами прикладных программ общего и специального назначения (ОПК-1);
- оперативной информацией о состоянии информационных систем и технологий в перерабатывающей промышленности (ОПК-7).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.20 Физическая культура и спорт

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. часа).

Цели и задачи освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является подготовить обучающихся к формированию физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психо-

физических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

– обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

– приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Краткое содержание дисциплины

Тема 1: Теория, Тема 2: Методико-практический раздел.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основы физической культуры и здорового образа жизни.

уметь:

– поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.

владеть:

– системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.21 Социология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – определение социологии как науки, а также связи с остальными гуманитарными и экономическими науками, непосредственно изучающими общество и изменения, происходящие в нем.

Задачи освоения дисциплины:

– научиться определять специфику социологического познания общества, социальной реальности;

– научить использовать социологические методы сбора и обработки информации;

– сформировать научные представления у будущих специалистов представления о социальных процессах, изменениях и динамике развития современного общества.

Краткое содержание дисциплины

Социология как наука. История становления и развития социологии. Общество как социокультурная система. Социализация личности. Социальная структура и стратификация. Социальные общности и группы. Социальные институты и организации. Социальный контроль. Социальные конфликты. Методология и методы социологического исследования.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– требования к социальному взаимодействию с учётом этнокультурных и конфессиональных различий, особенности работы в коллективе; закономерности развития и функционирования общества на различных уровнях: микро- и макро-.

уметь:

– применять требования к социальному и профессиональному взаимодействию с учетом этнокультурных и конфессиональных различий, анализировать трансформационные процессы общества, его институтов и организаций.

владеть:

– навыками реализации способности к социальному и профессиональному взаимодействию с учетом этнокультурных и конфессиональных различий.

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.22 Маркетинг

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.)

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов базовых знаний в области теории и практики современного маркетинга.

Задачи освоения дисциплины:

– определение экономической эффективности производства, хранения, выпуска и реализации конкурентоспособной продукции;

– определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Понятие и сущность маркетинга, его цели, принципы и функции; информационное обеспечение маркетинга; стратегия и система маркетинга, их особенности в России; исследования рынка; разработка продукции; особенности ценообразования в маркетинге; продвижение продукции; реклама; маркетинговый контроль; организация и деятельность маркетинговой службы предприятия; маркетинговые коммуникации; международный маркетинг; специфика маркетинговой деятельности российских предприятий на внешних рынках.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– теоретические и методологические основы маркетинга, отечественную и зарубежную практику маркетинговой деятельности как комплексного подхода к управлению производством и реализацией продукции с учётом рыночного спроса и требований потребителей.

уметь:

– анализировать и оценивать собственные возможности организации, состояние и изменение платежеспособного спроса потребителей, использовать нормативно – законодательную, справочную литературу

владеть:

– навыками применения современных инструментов маркетинга для решения практических задач.

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.23 Основы научных исследований

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по владению современных методик и методов зоотехнических, физиолого-биохимических и экономических исследований.

Задачи освоения дисциплины:

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

Краткое содержание дисциплины:

Значение и организация научных исследований в развитии современного животноводства. Структура процесса исследования. Методы постановки опытов. Основные методические приемы проведения опытов в зоотехнии. Методы математической обработки данных. Основы патентоведения. Пропаганда и внедрение в производство результатов научных достижений.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные методы постановки опытов, структуру научного отчета и выпускной квалификационной работы;

уметь:

– комплектовать группы животных для проведения физиологического и научно-хозяйственного опыта; систематизировать и математически обрабатывать результаты исследований, делать выводы и обоснованные предложения производству, написать статью; оформить выпускную квалификационную работу; подготовить лекцию и прочесть ее работникам животноводства; провести патентную проработку темы;

владеть:

– навыками работы с научной и учебной литературой, справочниками, ГОСТ(ами), компьютером, методиками и научными программами исследований.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.24 Биология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование современных представлений и знаний об основных общебиологических закономерностях.

Задачи освоения дисциплины:

– иметь общие представления о строении и принципах функционирования клеток и внеклеточных форм жизни;

– сформировать знания о процессах клеточного цикла, хранении, передачи и использовании биологической информации, обеспечении жизненных процессов энергией;

– иметь представление о разнообразии животного царства и изучить особенности основных систематических группы животных;

– иметь представление о процессах индивидуального развития организмов и механизмах эволюционного развития;

– реализация технологий производства продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины

Определение биологии как науки, краткая история развития. Основные направления современной биологии. Типы организации клеток. Химический состав клетки: органические и неорганические вещества клетки: строение, классификация и функции. Обмен веществ и приращение энергии, синтез белка, роль генетического кода. Основы эмбриоло-

гии: онтогенез – индивидуальное развитие организма, виды размножения и развития организмов. Основы вирусологии: классификация и строение вирусов, вирулентность, механизмы защиты от вирусов. Систематика животного мира: общая характеристика одноклеточных организмов, основные этапы прогрессивной эволюции многоклеточных организмов, характеристика типа Хордовые, филогенез систем органов хордовых. Паразитизм в природе, распространенность, классификация и происхождение паразитизма. Основы гельминтологии: общая характеристика типа плоские и круглые черви, систематика и практическое значение. Основы арахноэнтомологии: общая характеристика типа Членистоногие, систематика, особенности строения и развития. Морфофизиологическая характеристика насекомых, размножение и развитие. Роль насекомых в природе и хозяйственной деятельности человека. Эволюционное учение, видообразование в природе элементарные эволюционные факторы. Законы макроэволюции: доказательства макроэволюции, биологический прогресс и биологический регресс.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- закономерности функционирования живых систем;
- особенности строения, поведения и взаимоотношений организмов со средой обитания;
- разнообразие и основные признаки систематических групп животных;
- достижения современной биологии и возможности их использования в практической деятельности;
- механизмы эволюционного развития живой природы.

уметь:

- планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их на практике;
- определять систематику животных по морфологическим признакам;
- оценивать роль основных типов и видов животных в сельском хозяйстве;
- оценивать адаптационный потенциал сельскохозяйственных животных.

владеть:

- техникой лабораторных исследований простейших, беспозвоночных и позвоночных животных;
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по изучаемым вопросам;
- методиками определения физиологического состояния организма;
- систематикой основных типов и видов животных, используемых в сельском хозяйстве.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.25 Психология конкурентоспособной личности

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Психология конкурентоспособной личности» является изучение закономерностей конкурентной деятельности, творческого саморазвития и творческой самореализации человека как конкурентоспособной личности.

Задачи освоения дисциплины:

- подготовить обучающегося организовывать производство сельскохозяйственной продукции, принимать управленческие решения в различных условиях хозяйствования.

Краткое содержание дисциплины

Основы развития конкурентоспособной личности. Самопознание как условие развития личности. Психологические особенности личности, их диагностика. Мышление: поиск новых идей, решение проблем. Эмоционально-волевой компонент в развитии личности. Целеполагание как фактор конкурентоспособности личности. Лидерство в структуре конкурентоспособной личности. Творческое саморазвитие личности.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);

– способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– методы диагностики внутриколлективной сплоченности и способы ее повышения, основные отличительные особенности как отдельной личности, так и коллектива в целом (УК-3);

– методы самоанализа, самонаблюдения, закономерности творческого саморазвития, основные механизмы состояний и свойств личности, содержание и способы целеполагания и условий личностной самореализации (УК-6).

уметь:

– устанавливать конструктивные отношения в коллективе, отстаивать вопросы, касающиеся ценностного отношения к человеку, его мировоззрению и ценностям (УК-3);

– на основе полученных знаний критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути их устранения, разрабатывать стратегии достижения жизненных целей, управлять знаниями для обеспечения своей конкурентоспособности (УК-6).

владеть:

– методами оценки общего культурного уровня как коллектива, так и особенностей отдельной личности (УК-3);

– инструментами самопознания, саморазвития, самосовершенствования, навыком постановки жизненных целей в различных сферах, методами планирования самостоятельной деятельности (УК-6).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.26 Макроэкономика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – расширить и углубить знания обучающихся в области макроэкономического анализа.

Задачи освоения дисциплины:

- владеть концепциями макроэкономической теории и логикой макроэкономического анализа;

- уметь учитывать особенности макроэкономической среды в деятельности хозяйственных единиц (в процессах определения затрат и прибыли, в организации маркетинга, в подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективной конкурентоспособной продукции);

- определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Предмет макроэкономики. Характеристика макроэкономических показателей. Современные методы измерения ВВП и других показателей национального счетоводства. Совокупный спрос. Совокупное предложение. Макроэкономическое равновесие. Деньги и

их функции. Денежная масса. Основные денежные агрегаты. Равновесие на рынке денег. Сущность и структура финансовой системы. Государственный бюджет и его основные элементы. Государственный долг. Модели налоговых систем. Природа циклических колебаний. Фазы экономических циклов. Экономические кризисы, их формы и причины возникновения. Сущность и формы безработицы. Измерение безработицы. Сущность и виды инфляции. Сущность, функции и формы кредита. Структура и функции банковской системы. Содержание денежно-кредитной политики. Современные теории и модели экономического роста.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9);

– способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы макроэкономических процессов (безработицы, инфляции, цикличности развития), основные направления макроэкономического регулирования экономики (УК-9);

- закономерности функционирования экономики в условиях современной макроэкономической среды, алгоритмы влияния макроэкономических условий на деятельность организаций (ОПК-6);

уметь:

- учитывать тенденции развития и возможные последствия макроэкономических процессов в ходе оценки конкретной ситуации и принятия обоснованного экономического решения (УК-9);

- анализировать состояние макроэкономической среды, в которой функционируют современные аграрные организации, учитывать характеристики макроэкономической среды в ходе систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов организации (ОПК-6);

владеть:

– способностью принимать обоснованные экономические решения в различных сферах деятельности с учётом макроэкономической ситуации (УК-9);

- навыками моделирования макроэкономической среды, в которой решаются комплексные задачи по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции, приёмами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов организации с учётом состояния макроэкономической среды (ОПК-6).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.27 Физиология питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.)

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся общие представления в области физиологических особенностей нормирования питания человека.

Задачи освоения дисциплины:

– приобретение современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза;

– освоение принципиальных подходов к развитию технологий производства продуктов специального назначения с использованием наиболее важных сведений о питании современного человека;

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

Краткое содержание дисциплины

История развития физиологии питания. Роль питания в жизнедеятельности человека. Роль питания в жизнедеятельности человека. Строение и функции органов пищеварительного тракта. Пищеварение в разных отделах желудочно-кишечного тракта. Роль эндокринной системы. Процессы всасывания и усвоения питательных веществ в пищеварительном тракте. Энергетический обмен организма и виды энергозатрат. Определение суточных энергозатрат расчетным методом. Физиологическая роль макронутриентов. Физиологическая роль микронутриентов. Пищевая ценность основных групп продуктов питания. Расчет индивидуальных потребностей в основных пищевых веществах. Составление суточного рациона здорового трудоспособного человека. Концепция питания предков. Концепция главного пищевого фактора. Метод разгрузочной диетотерапии. Принципы составления рационов для диетического питания. Раздельное питание. Вегетарианство. Питание детей. Питание в пожилом возрасте и старости. Питание при умственном труде и физической нагрузке. Национальные особенности питания. Назначение и основные требования ЛПП. Профилактическое действие пищевых веществ. ЛПП при вредных условиях труда. ЛПП при особо вредных условиях труда. Научное обоснование лечебного питания. Продукты диетического питания. Система диет в лечебном питании. Классификация пищевых продуктов. Функциональные ингредиенты. Принципы создания продуктов функционального питания. Использование пищевых волокон для производства продуктов функционального назначения. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии функциональных продуктов. Способы обогащения продуктов питания минеральными веществами.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- особенности процесса пищеварения, строение пищеварительной системы человека;
- нормативы и физиологические потребности в пищевых веществах;
- основные принципы различных систем питания человека (вегетарианство, раздельное, рациональное питание и др.);
- диетические и лечебные свойства пищевых продуктов;
- пути и направления повышения качества пищевой продукции.

уметь:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- определять суточную потребность организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом различных факторов;
- разрабатывать основы эффективного и безопасного питания.

владеть:

- методиками расчета среднесуточной потребности в пищевых веществах для различных групп населения;
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам физиологии питания, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.28 Менеджмент

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: сформировать у обучающихся базовые знания по решению комплекса управленческих задач в сфере организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- разработка оперативных планов, графиков производства.

Краткое содержание дисциплины

Сущность и содержание понятия «менеджмент». Организация как система. Основные функции управления. Связующие процессы в управлении. Руководитель в системе управления. Руководство, власть и лидерство. Управление конфликтами в организации. Управление организационной культурой. Управление организационными изменениями. Деловая этика и социальная ответственность организации.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).

уметь:

- определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).

владеть:

- способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: зачет.

Б1.О.29 Общая теория статистики

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – овладение знаниями теоретических основ дисциплины и практическими навыками сбора, обработки и анализа массовых данных, характеризующих современное социальное и экономическое развитие общества.

Задачи освоения дисциплины:

- освоение теоретических основ статистического метода исследования социально-экономических явлений и процессов;
- поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных экономических расчетов;
- проведение статистических обследований, опросов, анкетирования и первичная обработка их результатов;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Понятие о статистике как о науке. Предмет, метод статистической науки. Основные категории и понятие статистики. Понятие, формы и виды статистического наблюдения. Сводка и группировка данных. Статистические ряды распределения. Табличный и графический способ отображения статистических данных. Абсолютные величины. Относительные величины. Средние величины. Вариация признаков и способы её изучения. Понятие о выборочном наблюдении. Виды и способы выборки. Определение ошибок выборки при различных видах отбора. Определение необходимой численности выборки. Понятие и показатели рядов динамики. Основные приёмы анализа рядов динамики. Методы изучения сезонных колебаний. Общие понятия об индексах. Общие индексы количественных и качественных показателей. Индексный метод анализа. Виды и формы взаимосвязи между явлениями. Регрессионный анализ связи. Корреляционный анализ связи.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы и методы статистического исследования; статистические методы анализа системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, отражающих состояние и развитие социально-экономических явлений и процессов.

уметь:

- осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о состоянии и развитии социально-экономических явлений и процессов, измерять уровень экономических явлений, выявлять взаимосвязи и тенденции их развития.

владеть:

- комплексом современных методов сбора и обработки статистической информации для изучения тенденций и закономерностей экономических явлений и процессов; методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические явления.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточного контроля: зачет.

Б1.О.30 Физико-химические методы анализа

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся общие представления об основных химических и инструментальных методах анализа; дать представление о новых современных методах анализа; внедрить единый концептуальный подход для плодотворной творческой деятельности, будущего бакалавра в области фундаментальной науки, в частности «Физико-химические методы анализа», который будет способствовать разви-

тию мыслительной деятельности, познавательного интереса обучающихся, более прочному и глубокому усвоению материала и формированию мировоззрения и профориентации.

Задачи освоения дисциплины:

– внедрение основных принципов и современных методов анализа для будущей профессиональной деятельности;

– применение знаний процессов и явлений, происходящих в живой и неживой природе, понимание возможности современных научных методов познания природы и владение ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание;

– приобретенные знания по аналитическим методам с выявлением преимуществ и ограничений групп – от простого титрования (чисто химический метод) до сложных физико-химических методов и внедрение для будущей профессиональной деятельности;

– заложенные основы для понимания химических процессов превращения веществ, способствующие принятию грамотных, научно обоснованных профессиональных решений, а также способствовать внедрению достижений при решении поставленных проблем;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

История развития физико-химических методов анализа. Классификация методов аналитической химии. Обработка результатов наблюдений. Химическая посуда и оборудование. Закон действия масс в применении к аналитическим реакциям. Химическое равновесие в гомогенных системах. Химическое равновесие в гетерогенных системах. Гидролиз. Буферные растворы. Сущность качественного анализа. Чувствительность и специфичность реакций. Дробный и качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Сущность и классификация методов титрования. Кривые титрования. Точка эквивалентности, конечная точка титрования. Основы растворов. Сущность гравиметрического метода анализа. Форма осаждения. Гравиметрическая форма. Расчеты в гравиметрическом анализе. Количественные разделения методом осаждения. Электромагнитное излучение и его природа. Спектр электромагнитного излучения. Атомные и молекулярные спектры. Наблюдение и регистрация спектроскопических сигналов. Классификация электрохимических методов анализа. Потенциометрический метод анализа. Классификация хроматографических методов анализа. Высокоэффективная жидкостная хроматография. Бумажная хроматография.кислотно-основного, окислительно-восстановительного, комплексометрического, осадительного методов титрования.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– закон действующих масс, закон эквивалентов, основной закон светопоглощения; уравнение Ильковича, уравнение Нернста; механизм буферного действия; формулы для расчета pH различных растворов; теоретические основы основных физико-химических методов анализа веществ, метрологические характеристики физико-химические методов анализа;

уметь:

– проводить отбор пробы для анализа и подготавливать ее;
– готовить растворы для анализа вещества; планировать и осуществлять химический эксперимент; анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

– применять изученные методы исследования веществ к анализу сельскохозяйственной продукции; использовать теоретические знания и практические навыки, полученные

при изучении дисциплины «Физико-химические методы анализа», для решения соответствующих профессиональных задач;

владеть:

– современной химической терминологией; теоретическими основами физико-химических методов анализа; основными навыками работы с реактивами, лабораторной

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.31 Пищевые и биологически активные добавки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах – пищевых и биологически активных добавках и их оценки с позиции токсикологии и медико-биологических требований.

Задачи освоения дисциплины:

– расширение и углубление знаний по пищевым и биологически активным добавкам, применяемым в технологии производства пищевых продуктов;

– реализация технологий переработки продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины

Введение в дисциплину. Основные определения и принципы использования пищевых добавок. Пищевые добавки, регулирующие цвет, вкус и аромат пищевых продуктов. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию пищевых продуктов. Пищевые добавки, регулирующие срок хранения пищевых продуктов. Пищевые добавки, облегчающие и ускоряющие ведение технологических процессов. Функциональные пищевые добавки. Биологически активные добавки.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

– требования нормативных документов по гигиенической регламентации применения пищевых и биологически активных добавок;

– технологии использования пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов питания.

уметь:

– использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

– использовать нормативные документы по гигиенической регламентации применения пищевых и биологически активных добавок;

– использовать пищевые и биологически активные добавки в технологии производства продуктов питания.

владеть:

– методикой классификации и кодирования пищевых и биологически активных добавок, в зависимости от их назначения;

– способами определения качества пищевых и биологически активных добавок, используя требования нормативных документов;

– методами и средствами внесения пищевых и биологически активных добавок в технологии производства продуктов питания.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.32 Экология

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся общие представления об основных экологических закономерностях развития природы, теоретических основ охраны окружающей среды и рационального природопользования.

Задачи освоения дисциплины:

- использование законов экологии для обеспечения качества и безопасности продукции;
- рационального научно обоснованного использования природных богатств и защиты окружающей среды;
- производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции.

Краткое содержание дисциплины:

Введение, определение экологии как науки, краткая история развития. Классификация экологических факторов и закономерности их воздействия на организм. Основные среды обитания и адаптация к ним организмов. Популяция как форма существования вида. Биоценоз, экосистема их структура и характеристики. Биосфера и ее эволюция. Природные ресурсы их классификация и охрана. Воздействие сельскохозяйственной деятельности человека на природу. Оценка качества окружающей среды. Нормирование загрязняющих веществ в окружающей среде.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные экологические факторы и закономерности их воздействия на организмы, популяции и другие экологические экосистемы (ОПК-1);
- особенности биотического круговорота веществ и потока энергии, а также роль живого вещества в природе (ОПК-1);
- структуру и функционирование природных и искусственных экосистем, особенности их продуктивности (ОПК-1);
- причины и источники загрязнения биосферы (ОПК-1).

уметь:

- согласовывать хозяйственную деятельность с законами и принципами общей экологии (ОПК-1);
- оценивать экологические факторы, влияющие на регулирования и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-1);
- планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их на практике (ОПК-1).

владеть:

- методиками определения влияния экологических факторов на развитие и продуктивность сельскохозяйственных культур (ОПК-1);

- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, в том числе с использованием современных информационных технологий (ОПК-1).

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации и итогового контроля: зачет

Б1.В.01 Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации технологического оборудования.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основ теории работы технологического оборудования и освоение методов расчёта основных его параметров;
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования для цехов и предприятий различной мощности по переработке сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины:

Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для транспортирования, приёмки и хранения молока. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов. Оборудование для тепловой обработки молока. Оборудование для производства сливочного масла. Оборудование для производства творога. Оборудование для производства сыра. Оборудование для производства мороженого и сгущенных молочных продуктов. Оборудование для производства сухих молочных продуктов. Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов. Оборудование линий убоя скота и птицы. Оборудование для измельчения мяса и шпика. Оборудования для перемешивания мясных продуктов. Оборудования для посола мясных продуктов. Оборудование для дозирования, наполнения и механического разделения мясопродуктов. Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов. Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов. Оборудование для производства хлеба.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- назначение, классификацию, принцип действия основного оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;
- устройство и основные регулировки оборудования перерабатывающих производств.

уметь:

- эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- настраивать на необходимые режимы работы оборудование для переработки сырья растительного и животного происхождения.

владеть:

- навыками подбора соответствующего технологическому процессу оборудования;
- навыками подбора и компоновки технологических линий перерабатывающих производств.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет /курсовой проект/экзамен.

Б1.В.02 Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области производства, хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение теоретических и практических основ земледелия и агрохимии, используемых в технологиях производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- изучение технологии послепосевной обработки и хранения продукции растениеводства в зависимости от биологических особенностей и целевого назначения объекта хранения;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- изучение стандартизации продукции растениеводства, ознакомление с методами оценки качества растениеводческого сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины:

Введение в курс «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства». Севообороты, их значение в земледелии и проектирование. Приемы и способы обработки почвы, особенности современных систем земледелия. Минеральные и органические удобрения и их применение. Производство продукции растениеводства: зерновые и зернобобовые культуры, картофель, корнеплоды, масличные культуры. Стандартизация продукции растениеводства. Общие принципы хранения и консервирования с.-х. продуктов. Физические свойства зерновых масс и физиологические процессы, происходящие при их хранении. Режимы и способы хранения зерновых масс. Основы хранения картофеля, овощей и плодов. Режимы и способы хранения плодоовощной продукции. Технология мукомольного производства. Технология крупяного производства. Производство растительных масел. Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- схемы севооборотов, технологии обработки почвы, рекомендуемые дозы удобрений под основные сельскохозяйственные культуры, технологические схемы производства муки, крупы, растительного масла и методы переработки плодоовощной продукции (ПК-6);

уметь:

- реализовывать технологии производства, хранения и переработки зерна, маслосемян, картофеля, овощей, плодов и ягод (ПК-2);
- составлять схемы севооборотов для хозяйств различной специализации; применять современные технологии обработки почвы; определять дозы внесения удобрений под

основные сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; определять целевое назначение продукции с учетом её качества; разрабатывать технологические схемы переработки продукции растениеводства (ПК-6).

владеть:

– технологиями производства, хранения и переработки зерна, маслосемян, картофеля, овощей, плодов и ягод (ПК-2);

– принципами составления схем севооборотов для хозяйств различной специализации; современными технологиями обработки почвы; методами расчета доз внесения удобрений под основные сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; навыками определения возможного целевого назначения продукции с целью рационального ее использования и реализации; способами и методами переработки продукции растениеводства (ПК-6).

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет/курсовой проект/экзамен.

Б1.В.03 Производство продукции животноводства

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 11 зачетных единиц (396 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины – дать студенту знания об основных принципах производства продукции животноводства, выработать навыки планирования, организации и ведения разных отраслей животноводства, пчеловодства и рыбоводства. В результате освоения дисциплины студент должен иметь основные понятия о технологических процессах при производстве различной продукции животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

– сформулировать общее представление о видах с.-х. животных;
– сформулировать общее представление о кормовой базе и эффективности использования кормов, технологии содержания животных, пушных зверей, пчел и рыб;
– сформулировать общее представление о производстве продукции животноводства и методах ее учета;

– использовать основные законы дисциплины в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

– оценивать физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определять факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных растений;

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

– реализация технологий производства продукции животноводства.

Краткое содержание дисциплины

Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. Молочная и мясная продуктивность крупного рогатого скота. Технология производства молока и говядины. Продуктивность свиней. Технология производства свинины. Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Технология производства пищевых яиц и мяса птицы. Инкубация яиц. Биология пчёл и её продукция. Продуктивность овец и лошадей. Технология производства продукции овцеводства и коневодства. Технология разведения прудовых и промысловых рыб. Характеристика и технология разведения пушных зверей и кроликов.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– технологии производства продукции животноводства (ПК-1);
– разработку технологических программ и планов производства продукции животноводства (ПК-6).

уметь:

– использовать технологии производства продукции животноводства (ПК-1);
– разрабатывать технологические программы и планы производства продукции животноводства (ПК-6).

владеть:

– навыками использования технологии производства продукции животноводства (ПК-1);
– навыками разработки технологических программ и планов производства продукции животноводства (ПК-6).

Виды учебной работы: аудиторские занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен/экзамен.

Б1.В.04 Первичная переработка продукции животноводства

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

– расширение и углубление знаний по технологии хранения и переработки продуктов животноводства;
– реализация технологий переработки продукции животноводства;
– эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса. Первичная переработка убойных животных на предприятиях мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Консервирование и хранение мяса. Переработка побочных продуктов убоя животных. Молоко как сырье для молочной промышленности. Состав и свойства молока. Технология получения молока и его первичная обработка. Санитарно-гигиенические требования к получению молока. Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Обработка молока.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– требования к качеству продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
– технологии первичной переработки продукции животноводства;
– процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

уметь:

- оценивать качество продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и перерабатывать продукцию животноводства;
- оценивать процессы, происходящие в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

владеть:

- методами оценки качества продукции животноводства в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией первичной переработки продукции животноводства;
- методиками оценки изменений, происходящих в продукции животноводства при ее переработке и хранении.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.05 Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся знания, необходимые для производственно-технологической деятельности в области технологии хлебобулочных и макаронных изделий.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по технологии производства хлебобулочных и макаронных изделий;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности. Пищевая ценность хлеба. Строение зерна. Химический состав зерна различных культур.. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Требования ГОСТ к качеству пшеничной и ржаной муки. Изменения, происходящие в муке при хранении. Виды дрожжей, применяемые в хлебопечении. Приготовление жидких дрожжей. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Брожение теста. Влияние компонентов рецептуры, условий технологического режима на свойства теста и качество готовых изделий. Разделка теста. Научные основы процесса выпечки хлеба. Современные способы улучшения качества хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Технологические расчеты в хлебопекарном производстве. Бараночные и сухарные изделия. Ассортимент и технология производства. Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий. Сырье для производства макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. Технология производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- химический состав зерна и муки, хлебопекарные свойства муки, изменения, происходящие при хранении муки;
- процессы, происходящие при замесе, брожении, формовании, расстойке теста, выпечке и хранении хлебобулочных изделий;
- причины возникновения дефектов хлеба и меры их предупреждения;
- ассортимент и требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий;
- технологию производства макаронных изделий;

уметь:

- определять показатели качества основного, вспомогательного сырья и готовой продукции;
- использовать существующие технологии в переработке сельскохозяйственной продукции.

владеть:

- методиками расчета: выхода готовой продукции, затрат сырья, потерь при производстве хлебобулочных изделий;
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам технологии хлебопечения, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет/курсовой проект/экзамен.

Б1.В.06 Технология переработки мяса

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, необходимые для производственно-технологической деятельности в области технологии мяса и мясных продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по технологии мяса и мясных продуктов;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Характеристика мяса как объекта технологии. Строение, химический состав и пищевая ценность тканей мяса. Автолитические изменения мяса. Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов. Изменение свойств мяса при холодильной и тепловой обработке. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Изменения мясопродуктов при копчении и сушке. Технология производства вареных колбасных изделий. Технология производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас (колбасок). Технология производства сырокопченых колбас (колбасок). Технология производства вареных фаршированных колбас. Технология производства ливерных и кровяных колбас. Технология производства мясных (баночных) консервов и паштетов. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства цельномышечной продукции.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
знать:

- требования к качеству мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологии переработки мясного сырья;
- процессы, происходящие в мясном сырье при его переработке и хранении;
- требования к качеству готовой продукции.

уметь:

- оценивать качество мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки мясного сырья;
- оценивать процессы, происходящие в мясном сырье при его переработке и хранении;
- оценивать качество готовой продукции.

владеть:

- методами оценки качества мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией переработки мясного сырья;
- методиками оценки изменений, происходящих в мясном сырье при его переработке и хранении;
- методами оценки качества готовой продукции.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет/курсовой проект/экзамен.

Б1.В.07 Технология переработки молока

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы (252 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать современные представления о способах переработки молока, изучить особенности процессов, протекающих при производстве различных молочных продуктов, а так же освоить практические навыки лабораторного контроля качества молока и молочных продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с современной технологией производства молочных продуктов;
- умение проводить технологические расчеты;
- изучение оценки качества и технологических свойств молока и молочных продуктов.
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

История и перспективы развития молочной промышленности. Состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Требования ГОСТ, предъявляемые к качеству сырого молока. Способы обработки молочного сырья. Технология производства питьевого молока и сливок. Технология производства кисломолочных напитков. Технология производства творога и сметаны. Технология производства сухих молочных продуктов. Технология производства молочных консервированных молочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров. Технология производства переработанных сыров. Технология производства мороженого. Вторичное (побочное) молочное сырье и технологии его переработки. Санитарная обработка оборудования по переработке молока.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- химический состав и свойства молока, требования ГОСТ к сырому молоку, технические условия переработки сырого молока в соответствующие молочные продукты;
- характеристику ассортимента продуктов отрасли с указанием физико-химического состава и свойств, условий и сроков хранения.

уметь:

- оценивать качество сырья и готовых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ и технологический процесс переработки исходного молочного сырья;
- производить производственные расчеты в молочной промышленности.

владеть:

- методами контроля качества сырья и готовых продуктов;
- методиками проведения расчетов расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур;
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам переработки молока и технологии молочных продуктов, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет/курсовой проект/экзамен.

Б1.В.08 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать современные представления о методах лабораторных анализов, устройстве и оснащении лаборатории технохимического контроля, правилах отбора проб образцов для анализа, а так же освоить практические навыки лабораторного контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение методов лабораторного контроля, позволяющих оценивать изменения качества, связанные с технологией производства, использованием сырья, упаковкой, хранением и транспортировкой продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Качество продукции. Виды и методы технохимического контроля. Требования к испытательным производственным лабораториям. Отбор проб для лабораторного контроля. Лабораторные методы исследования качества продукции. Органолептическая оценка качества. Технохимический контроль продукции растениеводства. Технохимический контроль продукции животноводства.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3);
- способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- устройство и оснащение лаборатории теххимического контроля, правила отбора проб образцов для анализа (ПК-3);
- методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-7).

уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ПК-3);
- использовать лабораторное оборудование для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-3);
- применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-7).

владеть:

- методиками анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-3);
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам теххимического контроля сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий (ПК-7).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.09 Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по основам хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- организация хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Свойства сельскохозяйственной продукции, учитываемые при хранении. Основные особенности формирования качества при хранении сельскохозяйственной продукции. Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции. Технология хранения сельскохозяйственной продукции. Типы складских помещений и правила размещения сельскохозяйственной продукции на хранение. Теоретические основы транспортирования сельскохозяйственной продукции. Перевозка сельскохозяйственной продукции транспортными средствами. Стандартизация сельскохозяйственной продукции.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технологию хранения, организацию транспортирования и стандартизацию продукции животноводства (ПК-1);
- технологию хранения, организацию транспортирования и стандартизацию продукции растениеводства (ПК-2).

уметь:

- реализовывать технологию хранения, транспортирования и стандартизацию продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологию хранения, транспортирования и стандартизацию продукции растениеводства (ПК-2).

владеть:

- технологией хранения, перевозки и стандартизацией продукции животноводства (ПК-1);
- технологией хранения, перевозки и стандартизацией продукции растениеводства (ПК-2).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.10 Технология переработки рыбы и гидробионтов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, необходимые для производственно-технологической деятельности в области переработки рыбы и гидробионтов.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по технологии переработки рыбы и рыбных продуктов;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Физико-химические особенности рыб. Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров. Охлаждение и замораживание при хранении и транспортировании рыбы. Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов. Технология производства и оценка качества соленой, маринованной, вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Технология производства и оценка качества икры. Технология производства и оценка качества пресервов. Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- требования к качеству рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологии переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- процессы, происходящие в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- требования к качеству готовой продукции.

уметь:

- оценивать качество рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- оценивать процессы, происходящие в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- оценивать качество готовой продукции.

владеть:

- методами оценки качества рыбного сырья и гидробионтов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией переработки рыбного сырья и гидробионтов;
- методиками оценки изменений, происходящих в рыбной продукции при ее переработке и хранении;
- методами оценки качества готовой продукции.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.11 Безопасность сырья и продуктов питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения контроля качества и соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомить с гигиенической характеристикой основных компонентов пищевого сырья;
- рассмотреть классификацию чужеродных веществ (ксенобиотиков) и пути их поступления в продукты;
- дать понятие об основных критериях риска, вызванных употреблением пищевых продуктов, которые могут оказывать неблагоприятное воздействие на организм человека;
- овладеть навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевого сырья и продуктов питания;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов. Антиалиментарные факторы. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Безопасность пищевых добавок. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Безопасность трансгенных продуктов питания. Безопасность упаковочных материалов. Фальсификация пищевых продуктов.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- требования нормативных документов к контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- общую характеристику чужеродных веществ и пути поступления их в сырье и продукты;
- понятие о химических и биологических источниках загрязнения продуктов питания;
- общие принципы диагностики отравления пищевыми продуктами; понятие о ток-

сикоинфекциях и мерах их профилактики.

уметь:

- производить оценку безопасности пищевого сырья и продуктов питания;
- проводить профилактику отравлений пищевыми продуктами.

владеть:

– навыками самостоятельной работы с научной и учебной литературой, справочниками ГОСТ(ами);

– навыками применения инструментов контроля качества

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.12 Элективные курсы по физической культуре

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 акад. час.

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» является ознакомить обучающегося с конкретным (избранным) видом спорта, методикой тренировки и организацией соревнований.

Задачи освоения дисциплины:

– воспитание физических качеств (с преимущественной направленностью воспитания силы, быстроты, гибкости, выносливости, ловкости, скоростно-силовых и координационных качеств обучающихся) и укрепление здоровья;

– формирование знаний о конкретном (избранном) виде спорта, как об одной из профессиональных практик, и знаний в ЗОЖ;

– овладение основами техники выполнения комплекса физических упражнений;

– изучение базовой техники и ознакомление с тактикой в конкретном (избранном) виде спорта;

– обучение техническими и тактическими навыками конкретного (избранного) вида спорта на учебных занятиях и соревнованиях;

– развитие двигательных качеств: силы, силовой выносливости, быстроты, гибкости, ловкости, скоростно-силовых движений и общей выносливости;

– обучить студентов использовать средства конкретного (избранного) вида спорта в системе спортивной тренировки и физического воспитания различных групп занимающихся;

– научить разбираться в организации и проведении соревнований по конкретному (избранному) виду спорта;

– ознакомить с методикой тренировки конкретного (избранного) вида спорта;

– овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.

Краткое содержание дисциплины

Тема 1: Происхождение конкретного (избранного) вида спорта, Тема 2: Основы техники и тактики игры в конкретном (избранном) виде спорта, Тема 3: Правила соревнований по конкретному (избранному) виду спорта, Тема 4: Методика обучения и совершенствование физических качеств в конкретном (избранном) виде спорта, Тема 5: Физическая подготовка.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– предмет, историю и специфичную проблематику вида спорта, терминологию, биомеханические характеристики двигательных действий спортсменов, основы становлению спортивно-технического мастерства в конкретном (избранном) виде спорта, методику тренировки и организации соревнований, правила соревнований в конкретном (избранном) виде спорта.

уметь:

– формулировать и ставить конкретные цели и задачи в методике тренировки конкретным (избранным) видом спорта, осуществлять организацию и проведение соревнований по конкретному (избранному) виду спорта.

владеть:

– средствами и методами игры в конкретном (избранном) виде спорта для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.13 Введение в профессиональную деятельность

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 акад. часа).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

– ознакомление с объектами, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, согласно ФГОС ВО по направлению;

– изучение квалификационных требований к выпускнику;

– ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Положение о модульно-рейтинговой оценке знаний обучающихся. Устав академии. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования. Основные требования по выполнению самостоятельной работы обучающихся. Современные технологии производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**знать:**

– квалификационные требования к выпускнику, основные положения производства и переработки сельскохозяйственной продукции, функции стандартизации и сертификации;

уметь:

– определять квалификационные характеристики направления, пользоваться методами определения качества сельскохозяйственной продукции;

владеть:

– основами инновационных технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.14 Современные подходы создания продуктов функциональной направленности

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – является изучение фундаментальных проблем пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

- анализ современных тенденций в вопросах питания и здоровья, изучение современного рынка функциональных продуктов;
- исследование специфических физиологических эффектов функциональных ингредиентов.
- характеристика видов, строения, физиологических аспектов применения основных групп функциональных ингредиентов;
- анализ современных подходов к созданию функциональных продуктов питания.

Краткое содержание дисциплины

Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Классификация пищевых продуктов. ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания. Принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных мясных продуктов. Технология функциональных молочных продуктов. Технология производства хлебобулочных изделий функциональной направленности.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы создания функциональных продуктов животного происхождения (ПК-1);
- принципы создания функциональных продуктов растительного происхождения (ПК-2);

уметь:

- разрабатывать рецептуру и технологию функциональных продуктов животного происхождения (ПК-1);
- разрабатывать рецептуру и технологию функциональных продуктов растительного происхождения (ПК-2);

владеть:

- основами инновационными технологиями производства, переработки и стандартизации продукции животноводства (ПК-1);
- основами инновационными технологиями производства, переработки и стандартизации продукции растениеводства (ПК-2).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.15 Организация производства и предпринимательство в АПК

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. часа).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование представлений, теоретических знаний, практических умений, навыков по рациональному построению и ведению сельскохозяйственного производства, а также знаний по организации предпринимательской деятельности

на предприятиях различных организационно-правовых форм в условиях многоукладной экономики и развития рыночных отношений.

Задачи освоения дисциплины:

– систематизация приобретенных ранее экономических и технологических знаний, приобретение умений и практических навыков организации предпринимательской деятельности в сфере агробизнеса;

– овладение основными принципами и методами организации производства и предпринимательской деятельности;

– приобретение знаний о сущности, условиях, видах предпринимательской деятельности, организационно-правовых формах ее осуществления, направлениях и методах государственного регулирования этой деятельности

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

Краткое содержание дисциплины

Научные основы организации с.-х. производства. Организационно-экономические основы с.-х. предприятий. Формирование и организация использования средств производства с.-х. предприятий. Специализация, сочетание отраслей и размеры с.-х. предприятий. Анализ хозяйственной деятельности предприятий. Организация труда на с.-х. предприятиях. Организация оплаты труда. Система ведения хозяйства и внутрихозяйственное планирование. Организация хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции. Сущность, принципы и виды предпринимательской деятельности. Коммерческая деятельность предпринимателей. Риск и выбор стратегии в предпринимательстве.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

– способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– организационно-экономические основы формирования и функционирования предприятий (УК-2);

– формы организации труда, его нормирование и стимулирование (ПК-6);

– научные основы и передовой опыт организации отраслей и производства отдельных видов продукции животноводства, организацию ее переработки и реализации (ПК-6);

– виды и формы предпринимательской деятельности (УК-2).

уметь:

– обосновывать предпринимательские решения в организации производства и коммерческой деятельности (ПК-6);

– рассчитывать расценки для оплаты труда работников (УК-2);

владеть:

– теоретическими основами организации сельскохозяйственного производства и предпринимательства, рациональной их организации на предприятиях АПК и их подразделениях (УК-2);

– навыками четкого формулирования организационных проблем и определения направлений (ПК-6).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.ДВ.01.01 Санитария и гигиена пищевых производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать знания об общих принципах производственного гигиенического контроля за соблюдением чистоты на всех этапах производства сырья и продуктов питания, а также всех объектов, задействованных в производстве пищевых продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- знание санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции, системы государственного, производственного и ведомственного надзора за производством качественной пищевой продукции;
- применение правил личной и производственной гигиены, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, гигиеническим требованиям к обеспечению качества и безопасности выпускаемой продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Краткое содержание дисциплины

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии. Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения. Гигиена воздушной среды. Параметры микроклимата производственных помещений. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов. Методика оценки потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в молочных продуктах загрязнителей. Оценка санитарного состояния предприятия молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности. Мясо, рыба и их продукты, как фактор передачи паразитарных заболеваний. Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Методы профилактики. Дезинфекция. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности при производстве пищевых продуктов.

уметь:

- оценить санитарное состояние предприятия пищевой промышленности в части соблюдения санитарных норм и правил качества и безопасности продукции.

владеть:

- навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий пищевых производств;
- методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в продуктах питания различного рода загрязнителей.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: экзамен.

Б1.В.ДВ.01.02 Ветеринарно-санитарная контроль при утилизации отходов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час).

Цель и задача освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов знания об общих принципах сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов для организаций занимающихся

производством, транспортировкой, заготовкой переработкой продуктов и сырья животного происхождения.

- правила доставки биологических отходов для переработки или захоронения;
- утилизация путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах) в соответствии с действующими правилами, или обеззараживания в биотермических ямах;
- контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Краткое содержание дисциплины

Виды отходов животноводства. Основные правовые документы, регламентирующие отношение субъектов хозяйственной деятельности в области недопущения загрязнения окружающей среды. Методы утилизации и вторичного использования отходов животноводства.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность в области государственного ветеринарного надзора.

уметь:

- организовывать и проводить государственный ветеринарный надзор на территориях РФ в области обращения с отходами.

владеть:

- методами организации государственного ветеринарного надзора в области обращения с отходами и отчетности об отходах.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.02.01 Технология разработки стандартов и нормативной документации

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – привить навыки студентам по процедуре разработки и применению нормативных и технических документов, инструкций в пищевой промышленности.

Задачи освоения дисциплины:

- знание современной законодательной базы стандартизации;
- умение разработать нормативные и технические документы на различные объекты технического регулирования;
- экспертиза, согласование, утверждение и введение в действие нормативных и технических документов;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия и элементы стандартизации. Виды нормативных и технических документов. Организация работ по разработке нормативных документов. Структура государственной информационной системы. Классификация и кодирование объектов стандар-

тизации. Информация для потребителей в нормативных документах. Правила и порядок разработки международных и национальных стандартов. Правила и порядок разработки стандарта организаций. Экспертиза стандартов. Контроль за внедрением стандартов. Правила и порядок разработки технических условий. Правила и порядок разработки технологических инструкций. Согласование технических документов на пищевые продукты.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– требования нормативной и законодательной базы в отношении качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

уметь:

– устанавливать количественные показатели качества и безопасности продукции.

владеть:

– навыками разработки и внедрения нормативных и технических документов для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.ДВ.02.02 Системы качества

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов к решению научных, технических, организационных и правовых задач связанных с созданием систем управления качеством, сертификацией и аудитом систем качества.

Задачи освоения дисциплины:

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;

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

– создание систем, сертификация и аудит систем качества;

– оценки результативности систем качества и удовлетворенности потребителей.

Краткое содержание дисциплины

Актуальность внедрения системы качества, ее цель и задачи. Эволюция систем качества. Опыт управления качеством в России и за рубежом. Политика предприятия в области качества и факторы влияющие на её формирование. Планирование качества. Системы качества и принципы их разработки. Требования к документации систем качества. Порядок разработки основных документов при организации систем качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Элементы систем качества, согласно ИСО 9001. Системы экологического менеджмента. Система менеджмента охраной труда и техникой безопасности. Регистр систем качества, его цели и структура. Основные принципы организации работ по сертификации систем качества. Цели и этапы проведения работ по сертификации систем качества. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества. Аудит систем качества. Цели и этапы проведения аудита.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– современные направления развития и порядок внедрения систем управления качеством и безопасностью.

уметь использовать:

– использовать этапы создания, развития и совершенствования систем качества и безопасности.

Владеть:

– навыками создания систем управления качеством и безопасностью и оценки их эффективности и результативности.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. час.).

Цель и задача освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – овладеть теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, научиться давать обоснованное заключение об их качестве; проводить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

– организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы и идентификации продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;

– ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства представлена следующими разделами: понятие об убойных животных, технология, гигиена убоя и первичной переработки скота, морфология и химический состав мяса, послеубойные изменения в мясе микробного и не микробного характера, пищевые токсикоинфекции и токсикозы, общие принципы консервирования мяса и мясопродуктов, основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях, при болезнях незаразной этиологии и вынужденном убое. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и растительной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе;
– ветеринарно-санитарную оценку сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

– ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

уметь:

– проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и идентификацию продуктов животноводства, рыбы и рыбопродуктов, сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

владеть:

– методиками ветеринарно-санитарного предубойного и послеубойного осмотра животных и птиц;

– методами современного исследования качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма итогового контроля: экзамен.

Б1.В.ДВ.03.02 Токсикология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование представлений и знаний о влиянии токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

– овладение методами диагностики, лечения и профилактики острых и хронических отравлений и принципами ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя, молока, яиц, рыбы, меда;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Понятие о ядах. Пути поступления ядовитых веществ в организм. Токсикокинетика, токсикодинамика. Понятие о гонадотоксическом, эмбриотоксическом, тератогенном, мутагенном, канцерогенном действии токсических веществ. Химико-токсикологический анализ. Токсикология неорганических соединений. Токсикология органических соединений. Фито- и микотоксикозы. Принципы и методы химико-токсикологического анализа. Методы оценки токсичности веществ (ЛД50, МПД и т.д.). Методы выделения ядов из патматериала. Токсикология нитратов, нитритов, карбамида. Токсикология поваренной соли. Токсикология мышьяка, фтора, селена. Токсикология тяжелых металлов. Токсикология фосфорорганических и хлорорганических соединений. Токсикология карбаминовой и дихлорфеноксиуксусной кислоты. Антимикробные препараты. Химико-токсикологический анализ. Правила отбора проб. Понятия о ПДК, МДУ, СК. Кормовые токсикозы. Отравления животных ядовитыми растениями и микотоксинами.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

– способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– виды токсикантов, особенности поступления и поведения токсикантов в окружающей среде и живых организмах.

уметь:

– определять содержание токсикантов в окружающей среде и биологических объектах.

владеть:

– методами отбора и анализа биологических проб.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б2.О.01(У) Учебная практика

(ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы))

Общая трудоёмкость практики составляет 18 зачётных единиц (648 акад. час.).

Учебная практика по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, программа «Бакалавриат», проводится на 1 и 2 курсе, продолжительность – 12 недель.

Цель учебной практики – формирование компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Основными задачами учебной практики являются:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Вид практики – учебная практика.

Способ проведения практики – стационарная/выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Обучающийся в результате прохождения практики должен обладать следующей компетенцией:

- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1);
- способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-4);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- показатели, характеризующие качество сельскохозяйственной продукции и способы ее хранения и переработки (ОПК-4);
- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- параметры для определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов, регулирующих рост и развитие сельскохозяйственных культур (ОПК-1);

- роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-1);
- сорта растений и породы животных, их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-6);
- технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);
- технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);
- схемы севооборотов и технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-6);
- технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6);
- технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-6).

уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-4);
- осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-1);
- оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-1);
- распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-6);
- реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);
- реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);
- разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-6);
- использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-6);
- применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-6).

владеть навыками (иметь опыт профессиональной деятельности):

- несложными приемами оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-4);
- приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-1);
- современными методами оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-1);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-6);
- технологиями производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);
- технологиями производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-6);

– схемами севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-6);

– технологиями в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-6);

– технологиями производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачет/зачет с оценкой.

**Б2.В.01(П) Производственная практика
(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

Общая трудоёмкость практики составляет 18 зачётных единиц (648 акад. час.).

Производственная практика по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, программа «Бакалавриат», проводится на 3 курсе, продолжительность – 12 недель.

Цель производственной практики состоит в том, чтобы путем непосредственного участия студента в деятельности перерабатывающего предприятия, закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий и учебных практик.

Основными задачами производственной практики являются:

– реализация технологий переработки продукции растениеводства;

– реализация технологий переработки продукции животноводства;

– реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Обучающийся в результате прохождения практики должен обладать следующими компетенциями:

- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

– основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);

– технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);

– технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

уметь:

- осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

владеть:

- приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б2.В.02(П) Производственная практика (технологическая практика)

Общая трудоёмкость практики составляет 9 зачётных единиц (324 акад. час.).

Производственная практика по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, программа «Бакалавриат», проводится на 4 курсе, продолжительность – 6 недель.

Цель производственной практики – продолжение обучения в условиях производства с целью приобретения профессиональных навыков и подготовки высококвалифицированных специалистов по переработке сельскохозяйственной продукции.

Основными задачами производственной практики являются:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- 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.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Обучающийся в результате прохождения практики должен обладать следующими компетенциями:

- УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
 - способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3);
 - способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- основные методы разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

уметь:

- осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

владеть:

- приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- методами разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б2.В.03(Пд) Производственная практика (преддипломная практика)

Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачётных единицы (108 акад. час.).

Производственная практика по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, программа «Бакалавриат», проводится на 4 курсе, продолжительность – 2 недели.

Цель производственной практики – формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по выбранной теме выпускной квалификационной работы, на получение теоретических и практических результатов, которые необходимо обработать, актуализации имеющегося литературного обзора, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Основными задачами производственной практики являются:

- 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;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Обучающийся в результате прохождения практики должен обладать следующими компетенциями:

- УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
 - способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3);
 - способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);

– основные методы разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

уметь:

- осуществлять защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

владеть:

- приемами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (УК-8);
- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- технологиями хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- методами разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б3 Государственная итоговая аттестация

Общая трудоемкость итоговой государственной аттестации составляет 9 зачетных единиц, 6 недель.

Целью государственной итоговой аттестации – по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции является установление соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) и разработанной ФГБОУ ВО Курганская ГСХА ОПОП ВО Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- 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;

- 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными/общепрофессиональными/профессиональными **компетенциями**:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9);
- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10);
- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1);
- способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3);
- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);
- способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5);
- способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6);
- способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-7);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3);
- способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов (ПК-5);
- способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-6);
- способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-7).

Формы проведения государственной итоговой аттестации выпускников – государственный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) является заключительным этапом подготовки выпускника по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями. Условия и сроки проведения итоговой аттестации определяются учебным планом, графиком учебного процесса на текущий учебный год, федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

ФТД.01 Концепции современного естествознания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать понимание общенаучной концептуальной роли естествознания, дать знания по истории возникновения и развития естествознания от истоков до современного состояния, представить культурно-историческое значение возникновения научного мировоззрения; познакомить с возможностями использования естественнонаучных концепций в гуманитарном познании и в современной жизни общества.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение фундаментальных законов современного естествознания;
- изучение научных методов познания природы;
- формирование естественнонаучного мировоззрения и современного мышления;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое содержание дисциплины

Эволюция научного метода. Наука и методология научных исследований. Развитие естественнонаучных картин мира и системная организация материи. Современные концепции физики. Концепция самоорганизации в науке. Пространство, время и теории относительности. Космологические модели Вселенной. Концепции происхождения и развития жизни на Земле. Концепции эволюции в биологии. Экологические проблемы и популяции. Человек, как предмет естествознания.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- историю возникновения и основные концепции естественнонаучных картин мира;
- концептуальные основы и законы природы, проблемы экологии и общества в их связи с основными концепциями естествознания;

уметь:

- использовать фундаментальные понятия, законы и модели классической и современной науки для интерпретации явлений природы в различных масштабах;
- подготавливать справочно-презентационный материал научно-популярного характера.

владеть:

- общенаучными философскими методами познания окружающего мира;
- естественнонаучными концепциями в собственной экспертно-аналитической и исследовательской практике.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации и итогового контроля: зачет.

ФТД.02 Биохимия молока и мяса

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование современных представлений и знаний о биоорганических веществах живых организмов, химическом составе сельскохозяйственной продукции животного происхождения (молоко, мясо), биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Задачи освоения дисциплины:

- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в живых организмах, особенностях действия ферментов, витаминов и регуляции их активности, метаболических путей синтеза и распада биомолекул в организме.

Краткое содержание дисциплины

Общая характеристика и классификация углеводов. Общая характеристика и классификация липидов. Строение, физико-химические свойства и классификация аминокислот. Биохимия белков. Строение и свойства ферментов. Обмен углеводов. Реакции брожения углеводов. Обмен липидов. Обмен аминокислот и белков. Биохимия молока. Биохимия мяса.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- классификацию, химическое строение и биологическое значение основных групп биоорганических соединений; основные этапы обмена биоорганических соединений; биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- способы выделения и исследования биоорганических соединений.

уметь:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;
- работать с лабораторным оборудованием.

владеть:

- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам биохимии сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Система организации воспитательной деятельности регулируется Рабочей программой воспитания обучающихся ФГБОУ ВО Курганская ГСХА и Календарным планом воспитательной работы ФГБОУ ВО Курганская ГСХА. Основные задачи и приоритетные виды деятельности воспитательной работы в рамках указанной ОПОП представлены в Рабочей программе воспитания по направлению подготовки (приложение 3).

Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины образовательной программы (п. 8 Рабочей программы воспитания по направлению подготовки) и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности во внеучебной деятельности (Календарный план воспитательной работы на срок реализации ОПОП – приложение 4

6 ОБНОВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст вносимых изменений	Заседание Учёного совета	
		Дата	Номер протокола
1	В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 26.11.2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» внесены изменения в раздел 2.7 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками, а также соответствующие структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.).	30.08.2021 г.	1

6 СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Разработчики:

Декан факультета биотехнологии,
доктор сельскохозяйственных наук, профессор

И.Н. Миколайчик

Завкафедрой «Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства»,
доктор биологических наук, профессор

Л.А. Морозова

Представитель от работодателя:

Председатель агропромышленного
союза Курганской области,
Генеральный директор
ЗАО «Путь к Коммунизму»



В.Т. Остапенко

Начальник отдела пищевой и
перерабатывающей промышленности
Курганской области

А.А. Шиховцев

Рецензент:
ИП Ильтяков Д.В.

Д.В. Ильтяков

ПРИЛОЖЕНИЯ

Б1.О.27	Физиология питания											
Б1.О.28	Менеджмент		+	+								
Б1.О.29	Общая теория статистики	+										
Б1.О.30	Физико-химические методы анализа											
Б1.О.31	Пищевые и биологически активные добавки											
Б1.О.32	Экология											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья											
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства											
Б1.В.03	Производство продукции животноводства											
Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства											
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий											
Б1.В.06	Технология переработки мяса											
Б1.В.07	Технология переработки молока											
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки											
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции											
Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов											
Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания											
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре								+			
Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность											
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности											
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе		+									
Б1.В.ДВ01.01	Санитария и гигиена пищевых производств											
Б1.В.ДВ01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов											

Б1.В.ДВ.02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации										
Б1.В.ДВ.02.02	Системы качества										
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
Б1.В.ДВ.03.02	Токсикология										
Блок 2 Практика											
Обязательная часть											
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)								+		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности								+		
Б2.В.02(П)	Технологическая практика								+		
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика								+		
Блок 3 Государственная итоговая аттестация											
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		+								
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД Факультативы											
ФТД.01	Концепции современного естествознания										
ФТД.02	Биохимия молока и мяса										

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции						
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7
Блок 1 Обязательная часть								
Б1.О.01	Иностранный язык							
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)							
Б1.О.03	Микроэкономика						+	
Б1.О.04	Правоведение		+					
Б1.О.05	Математика	+						
Б1.О.06	Информатика							+
Б1.О.07	Биофизика	+						
Б1.О.08	Химия	+						
Б1.О.09	Философия							
Б1.О.10	Русский язык и культура речи							
Б1.О.11	Зоология	+						
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности			+				
Б1.О.13	Генетика и биометрия	+						
Б1.О.14	Микробиология и иммунология	+						
Б1.О.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+						
Б1.О.16	Биологическая химия	+						
Б1.О.17	Основы ветеринарии				+			
Б1.О.18	Политология							
Б1.О.19	Технологии искусственного интеллекта в АПК	+						+
Б1.О.20	Физическая культура и спорт							
Б1.О.21	Социология							
Б1.О.22	Маркетинг							
Б1.О.23	Основы научных исследований					+		
Б1.О.24	Биология	+						
Б1.О.25	Психология конкурентоспособной личности							
Б1.О.26	Макроэкономика						+	
Б1.О.27	Физиология питания	+						
Б1.О.28	Менеджмент							
Б1.О.29	Общая теория статистики							

Б1.О.30	Физико-химические методы анализа	+						
Б1.О.31	Пищевые и биологически активные добавки	+						
Б1.О.32	Экология	+						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья							
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства							
Б1.В.03	Производство продукции животноводства							
Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства							
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий							
Б1.В.06	Технология переработки мяса							
Б1.В.07	Технология переработки молока							
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки							
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции							
Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов							
Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания							
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре							
Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность							
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности							
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе							
Б1.В.ДВ01.01	Санитария и гигиена пищевых производств							
Б1.В.ДВ01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов							
Б1.В.ДВ02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации							
Б1.В.ДВ02.02	Системы качества							
Б1.В.ДВ03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза							
Б1.В.ДВ03.02	Токсикология							

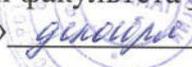
Блок 2 Практика								
Обязательная часть								
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	+				+		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							
Б2.В.02(П)	Технологическая практика							
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика							
Блок 3 Государственная итоговая аттестация								
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+				+		
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		+	+		+	+	+
ФТД Факультативы								
ФТД.01	Концепции современного естествознания	+						
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	+						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции						
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Блок 1 Обязательная часть								
Б1.О.01	Иностранный язык							
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)							
Б1.О.03	Микроэкономика							
Б1.О.04	Правоведение							
Б1.О.05	Математика							
Б1.О.06	Информатика							
Б1.О.07	Биофизика							
Б1.О.08	Химия							
Б1.О.09	Философия							
Б1.О.10	Русский язык и культура речи							
Б1.О.11	Зоология							
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности							
Б1.О.13	Генетика и биометрия							
Б1.О.14	Микробиология и иммунология							
Б1.О.15	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных							
Б1.О.16	Биологическая химия							
Б1.О.17	Основы ветеринарии							
Б1.О.18	Политология							
Б1.О.19	Технологии искусственного интеллекта в АПК							
Б1.О.20	Физическая культура и спорт							
Б1.О.21	Социология							
Б1.О.22	Маркетинг							
Б1.О.23	Основы научных исследований							
Б1.О.24	Биология							
Б1.О.25	Психология конкурентоспособной личности							
Б1.О.26	Макроэкономика							
Б1.О.27	Физиология питания							
Б1.О.28	Менеджмент							
Б1.О.29	Общая теория статистики							

Б1.О.30	Физико-химические методы анализа							
Б1.О.31	Пищевые и биологически активные добавки							
Б1.О.32	Экология							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Б1.В.01	Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья				+			
Б1.В.02	Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства		+				+	
Б1.В.03	Производство продукции животноводства	+					+	
Б1.В.04	Первичная переработка продукции животноводства	+						
Б1.В.05	Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий		+					
Б1.В.06	Технология переработки мяса	+						
Б1.В.07	Технология переработки молока	+						
Б1.В.08	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки				+			+
Б1.В.09	Технология хранения, транспортирования и стандартизации сельскохозяйственной продукции	+	+					
Б1.В.10	Технология переработки рыбы и гидробионтов					+		
Б1.В.11	Безопасность сырья и продуктов питания				+			
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре							
Б1.В.13	Введение в профессиональную деятельность						+	
Б1.В.14	Современные подходы создания продуктов функциональной направленности	+	+					
Б1.В.15	Организация производства и предпринимательство в агро-промышленном комплексе						+	
Б1.В.ДВ01.01	Санитария и гигиена пищевых производств				+			
Б1.В.ДВ01.02	Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации отходов				+			
Б1.В.ДВ02.01	Технология разработки стандартов и нормативной документации				+			
Б1.В.ДВ02.02	Системы качества				+			
Б1.В.ДВ03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза				+			
Б1.В.ДВ03.02	Токсикология				+			

Блок 2 Практика								
Обязательная часть								
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	+					+	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+				
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	+	+	+	+	+	+	
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	
Блок 3 Государственная итоговая аттестация								
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+	+	+	+	+	+
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+
ФТД Факультативы								
ФТД.01	Концепции современного естествознания							
ФТД.02	Биохимия молока и мяса							

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета  Л.А. Морозова
«24»  20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2020

Разработчик (и):
заместитель декана факультета
биотехнологии, к. с.-х. наук, доцент



Ткаченко Марина
Николаевна

Одобрена на заседании совета факультета биотехнологии
«14» декабря 2010 г. (протокол № 3)

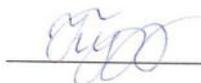
Согласовано:

Советник ректора по
социальной и воспитательной работе



Н.В. Пономарев

Председатель
Совета обучающихся



И.В. Кузнецов

1 Цель и задачи воспитательной работы

Цель воспитательной работы - создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности для удовлетворения потребностей в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии.

Задачи воспитательной работы:

- развитие мировоззрения и актуализация системы базовых ценностей личности;
- приобщение студенчества к общечеловеческим нормам морали, национальным устоям и академическим традициям;
- воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;
- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческими способностями.

2 Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы

К основным направлениям воспитательной деятельности обучающихся по программе бакалавриата относится деятельность, направленная:

- на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- на формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности;
- на формирование у обучающихся уважения к человеку труда, уважения к своей профессии;
- на формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- на формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;

- на формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- на формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде.

К приоритетным направлениям воспитательной работы обучающихся по программе бакалавриата относятся:

- гражданское воспитание;
- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;

К вариативным направлениям воспитательной работы с обучающимися по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции относятся:

- физическое воспитание;
- профессионально-трудовое воспитание
- научно-образовательное воспитание (таблица 1).

Таблица 1 – Направления воспитательной работы в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА и соответствующие им воспитательные задачи

№ пп	Направления воспитательной работы	Воспитательные задачи
приоритетные направления		
1	гражданское	развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение общественно-гражданскую деятельность
2	патриотическое	развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины
3	духовно-нравственное	развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня
вариативные направления		
4	физическое	формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья
5	профессионально-трудовое	развитие психологической готовности к профессиональной деятельности по избранной профессии
6	научно-образовательное	формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской деятельности

3 Приоритетные виды деятельности обучающихся в воспитательной системе ФГБОУ ВО Курганская ГСХА

Приоритетными видами деятельности обучающихся по программе бакалавриата в воспитательной системе ФГБОУ ВО Курганская ГСХА выступают:

- 1) учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;

ФГОС высшего образования определяют необходимость непрерывного развития исследовательской компетентности обучающихся на протяжении всего срока их обучения в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА посредством учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности.

За период обучения в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА каждый обучающийся самостоятельно под руководством преподавателей готовит ряд различных работ: докладов, рефератов, курсовых, и в итоге - выпускную квалификационную работу (далее - ВКР). Именно в период сопровождения преподавателем учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности обучающегося происходит их субъект-субъектное взаимодействие, выстраивается не только исследовательский, но и воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста. Важным становится воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения.

2) *досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;*

Досуговая деятельность обучающихся рассматривается:

- как пассивная деятельность в свободное время (созерцание, времяпровождение, соревнования по компьютерным играм, виртуальный досуг (общение в сети Интернет), чтение, дебаты, тематические вечера, интеллектуальные игры и др.);
- активная деятельность в свободное время (физкультурно-спортивная деятельность, туристские походы, игры на открытом воздухе, флешмобы, квесты, реконструкции исторических сражений и др.).

Досуговая деятельность способствует: самоактуализации, самореализации, саморазвитию и саморазрядке личности; самопознанию, самовыражению, самоутверждению и удовлетворению потребностей личности через свободно выбранные действия и деятельность; проявлению творческой инициативы; укреплению эмоционального здоровья.

Формами организации досуговой деятельности обучающихся в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА выступают деятельность клубов по интересам, творческих коллективов, спортивных секций, культурно-досуговых мероприятий.

Творческая деятельность обучающихся – это деятельность по созиданию и созданию нового, ранее не существовавшего продукта деятельности, раскрывающего индивидуальность, личностный и профессиональный потенциал обучающихся.

К видам творческой деятельности в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА относятся:

- художественное творчество;
- литературное и музыкальное творчество;
- театральное и цирковое творчество, киноискусство;

- техническое творчество;
- научное творчество;
- иное творчество.

Социально-культурная и творческая деятельность обучающихся реализуется в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА при проведении значимых событий и мероприятий гражданско-патриотической, научно-исследовательской, социокультурной и физкультурно-спортивной направленности.

Воспитательный потенциал досуговой, творческой и социально-культурной деятельности заключается:

- в выявлении задатков, способностей и талантов обучающихся в ходе вовлечения их в разнообразные формы и виды интеллектуальной, двигательной и творческой активности;
- в формировании социальных (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и организационных навыков;
- в развитии креативного мышления, профилактике психологического, физического и социального здоровья личности.

3) деятельность по самоорганизации и вовлеченности в студенческие объединения;

Студенческое объединение – это добровольное объединение обучающихся ООВО, создаваемое с целью самореализации, саморазвития и совместного решения различных вопросов улучшения качества студенческой жизнедеятельности. Студенческое объединение выстраивается на принципах добровольности и свободы выбора, партнерства и равенства, гласности и открытости.

Виды студенческих объединений, создаваемые в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, по направлениям деятельности:

- научно-исследовательские (студенческое научное общество);
- творческие (команда КВН, вокальная и театральная студия, студенческий творческий центр; танцевальные коллективы и др.);
- спортивные (студенческий спортивный клуб);
- общественные (профком, совет студенческих инициатив и др.);
- волонтерские (объединение добровольцев);
- информационные (студенческая телестудия, студенческая газета и др.);
- профессиональные (студенческий отряд, студенческое кадровое агентство и др.);
- патриотические (клуб памяти, поисковый отряд и др.);
- межкультурные (клуб международного сотрудничества, дискуссионный клуб и др.).

4) волонтерская (добровольческая) деятельность;

Волонтерская деятельность или добровольчество, добровольческая деятельность - широкий круг направлений созидательной деятельности, включающий традиционные формы взаимопомощи и самопомощи, официальное предоставление услуг и другие формы гражданского участия.

Индивидуальное и групповое добровольчество через деятельность и адресную помощь способствуют социализации обучающихся и расширению социальных связей, самореализации инициатив обучающихся, развитию личностных и профессиональных качеств, освоению новых навыков.

По инициативе обучающихся и при их активном участии в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА могут создаваться добровольческие объединения.

Таблица 2 – Приоритетные направления волонтерской (добровольческой) деятельности в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА

№ пп	Направления добровольческой деятельности	Примеры событий и мероприятий
1.	социальное добровольчество	добровольная помощь особым категориям граждан (престарелые, беспризорные дети, молодежь и обучающиеся, бездомные, люди с ограниченными возможностями (инвалиды), мигранты, беженцы, бывшие заключённые и др.); -доставка лекарственных препаратов и продуктов нуждающимся в условиях пандемии
2.	спортивное добровольчество	участие в подготовке и организации спортивных мероприятий, пропаганда здорового образа жизни
	арт-добровольчество	организация, проведение и участие в благотворительных концертах, театральных постановках, выставках и др. мероприятиях
3.	добровольчество общественной безопасности	добровольное участие в ликвидации последствий стихийных бедствий, сбор гуманитарной помощи и др.
4.	экологическое добровольчество	участие в акциях, проектах, работе фондов и организаций экологической направленности; благоустройство и обустройство дворов, участков, городских улиц; посадка цветов, газонов, кустарников и деревьев и др.
5.	волонтерская помощь животным	добровольная помощь приютам для животных (выгул, уход, кормление), оказание ветеринарной помощи, закупка и доставка питания, устройство животных в «добрые руки»

5) проектная деятельность;

Проектная деятельность имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в большей самостоятельности обучающихся. Проектная технология способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества.

Виды проектов по ведущей деятельности:

- исследовательские проекты,
- стратегические проекты,
- организационные проекты,

- социальные проекты,
- технические проекты,
- информационные проекты,
- телекоммуникационные проекты,
- арт-проекты.

б) студенческое международное сотрудничество;

Академическая мобильность как область международной деятельности и часть процесса интернационализации ФГБОУ ВО Курганская ГСХА открывает возможность для обучающихся, преподавателей и административно-управленческих кадров переместиться в другую образовательную организацию с целью обмена опытом, приобретения новых знаний, реализации совместных проектов.

7) вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность;

Профориентационная деятельность в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА занимает значительное место, поскольку способствует обеспечению приемной кампании и привлечению потенциальных абитуриентов.

Формами профориентационной работы с потенциальными абитуриентами и обучающимися могут быть:

- беседы с абитуриентами о направлениях и профилях подготовки, о возможностях становления и развития в профессиональной сфере деятельности;
- профориентационная работа на родительских собраниях в общеобразовательных организациях;
- профдиагностика школьников с целью выявления их способностей, личностных качеств и профессиональных интересов;
- проведение рекламной кампании (создание профориентационных и имиджевых роликов, позволяющих позиционировать направления подготовки ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, размещение информации на сайте академии и в социальных сетях, оформление информационных стендов, рекламных щитов и полиграфической продукции о направлениях и профилях ФГБОУ ВО Курганская ГСХА);
- организация «дней открытых дверей» и иных подобных мероприятий;
- организация на базе ФГБОУ ВО Курганская ГСХА летних лагерей для школьников с включением в программу профориентационного компонента, связанного со спецификой, отраслевой принадлежностью и подведомственностью ФГБОУ ВО Курганская ГСХА\;
- организация мастер-классов по направлению и профилю подготовки;
- привлечение работодателей и ведущих практиков к проведению бинарных лекций и семинарских занятий;
- посещение с обучающимися потенциальных мест их будущего трудоустройства;

- организация научно-практических конференций различного уровня;
- вовлечение обучающихся в проведение значимых мероприятий на уровне Академии, региона, страны;
- участие обучающихся в ярмарках вакансий и иных мероприятиях, содействующих трудоустройству.

ФГБОУ ВО Курганская ГСХА рассматривает вовлечение обучающихся в профориентационную работу как неотъемлемый элемент воспитательной работы, так как это способствует повышению авторитета Академии для обучающихся, повышению их мотивации к освоению выбранной профессии и интереса к конкретному виду трудовой деятельности, развитию ответственности за организацию и проведение событийного мероприятия, получению нового опыта деятельности, освоению дополнительных навыков и социальных ролей.

8) вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность.

Занятие предпринимательской деятельностью дает преимущественные возможности для самореализации личности и обеспечивает более высокий уровень дохода. ФГБОУ ВО Курганская ГСХА оказывает поддержку студенческому инновационному предпринимательству посредством:

- выявления обучающихся, имеющих способности к занятию предпринимательской деятельностью;
- сопровождения студенческих предпринимательских проектов через студенческий бизнес-инкубатор «Идея»;
- проведения обучающих мероприятий в рамках дополнительного профессионального образования, реализации образовательных программ «Начинающий фермер», проведения семинаров, посвященных «Дню финансовой грамотности» и др.

4 Формы и методы воспитательной работы

Под формами организации воспитательной работы понимаются различные варианты организации конкретного воспитательного процесса, в котором объединены и сочетаются цель, задачи, принципы, закономерности, методы и приемы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА. Они могут быть:

- по количеству участников – индивидуальные (субъект-субъектное взаимодействие в системе преподаватель-обучающийся); групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки по интересам и т.д.), массовые (фестивали, олимпиады, праздники, субботники и т.д.);
- по целевой направленности, позиции участников, объективным воспитательным возможностям – мероприятия, дела, игры;
- по времени проведения – кратковременные, продолжительные, традиционные;
- по видам деятельности – трудовые, спортивные, художественные, научные, общественные и др.;

- по результату воспитательной работы – социально-значимый результат, информационный обмен, выработка решения.

Методы воспитания – способы влияния преподавателя/организатора воспитательной деятельности на сознание, волю и поведение обучающихся ФГБОУ ВО Курганская ГСХА с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения (через разъяснение, убеждение, пример, совет, требование, общественное мнение, поручение, задание, упражнение, соревнование, одобрение, контроль, самоконтроль и др.).

Таблица 3 – Методы воспитательной работы в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА

Методы формирования сознания личности	Методы организации деятельности и формирования опыта поведения	Методы мотивации деятельности и поведения
беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, разъяснение, рассказ, самоконтроль, совет, убеждение и др.	задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение и др.	одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.

5 Ресурсное обеспечение реализации воспитательной деятельности

Нормативно-правовое обеспечение:

Содержание нормативно-правового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА включает:

1. Рабочую программу воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА (общая для ООВО).
2. Календарный план воспитательной работы ФГБОУ ВО Курганская ГСХА.
3. Положение о воспитательной работе ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, утвержденное приказом ректора 20.04.2021 г.
4. Положение о совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, утвержденное приказом ректора 20.04.2021 г.
5. Положение о преподавателе-кураторе студенческой учебной группы ФГБОУ ВО Курганская ГСХА, утвержденное приказом ректора 01.12.2016 г. № 365.
6. Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО Курганская ГСХА;
7. Положение о Совете обучающихся;
8. Положения о студенческих объединениях;
9. Иные документы, регламентирующие воспитательную деятельность ФГБОУ ВО Курганская ГСХА.

Кадровое обеспечение:

Содержание кадрового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА включает:

1. Структуры, обеспечивающие основные направления воспитательной деятельности:
 - помощник ректора по социальной и воспитательной работе;
 - методист по воспитательной работе;
 - совет по воспитательной работе;
 - деканаты;
 - кураторы.
2. Кадры, занимающиеся управлением воспитательной деятельностью:
 - помощник ректора по социальной и воспитательной работе;
 - начальник учебно-методического управления;
 - методист по воспитательной работе;
 - заместители деканов факультетов.
3. Преподавателей, выполняющих функции кураторов учебных групп.
4. Кадры, обеспечивающие занятие обучающихся творчеством, медиа, физической культурой и спортом, оказывающих психолого-педагогическую помощь, осуществляющих социологические исследования обучающихся.
 - директор дворца культуры;
 - руководители творческих коллективов;
 - преподаватели кафедры гуманитарных дисциплин;
 - тренеры.
5. Кадры, обеспечивающие повышения квалификации и профессиональной переподготовки преподавателей и организаторов воспитательной деятельности и управленческих кадров по вопросам воспитания обучающихся
 - руководитель центра дополнительного профессионального образования;
 - методист центра дополнительного профессионального образования.

Финансовое обеспечение:

Содержание финансового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА включает:

- финансовое обеспечение реализации ОПОП и рабочей программы воспитания как ее компонента (должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством сельского хозяйства Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для определенного уровня образования и направления подготовки).
- средства: на оплату работы кураторов академических групп и студенческих объединений; на оплату штатных единиц, отвечающих за

воспитательную работу в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА; на повышение квалификации и профессиональную переподготовку профессорско-преподавательского состава и управленческих кадров по вопросам воспитания обучающихся.

Информационное обеспечение:

Содержание информационного обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА включает:

- наличие на официальном сайте ФГБОУ ВО Курганская ГСХА содержательно наполненного раздела «Социально-воспитательная работа»;
- размещение локальных документов ФГБОУ ВО Курганская ГСХА по организации воспитательной деятельности, в том числе Рабочей программы воспитания и Календарного плана воспитательной работы ФГБОУ ВО Курганская ГСХА на учебный год на официальном сайте Академии;
- своевременное отражение мониторинга воспитательной деятельности ФГБОУ ВО Курганская ГСХА;
- информирование субъектов образовательных отношений о запланированных и прошедших мероприятиях и событиях воспитательной направленности (в том числе через официальный сайт Академии, официальные страницы в социальных сетях).

Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение:

- Методические рекомендации по планированию и отчетности воспитательной работы на кафедрах, факультетах.

Материально-техническое обеспечение:

Содержание материально-технического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА включает:

- Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса должно соответствовать Требованиям к учебно-методическому обеспечению ОПОП.
- Технические средства обучения и воспитания должны соответствовать поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

При определении требований к материально-техническому обеспечению следует учитывать специфику ОПОП, специальные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и следовать установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

6 Инфраструктура, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Инфраструктура, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания, включает в себя: учебные корпуса, библиотека, дворец культуры, музей истории академии, спортивные залы, стадион, легкоатлетический манеж.

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов воспитательной работы	Оснащенность	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов воспитательной работы
1	Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение практических занятий, в том числе, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. Спортивный зал, легкоатлетический манеж, стадион	Оборудование: оборудованные раздевалки с душевыми кабинами; спортивное оборудование: баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; столы для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений); оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса; Технические средства обучения: компьютер, электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране. Беговая дорожка. Футбольная и баскетбольная площадки. Элементы полосы препятствий. Яма для прыжков Дорожка разметочная для прыжков и метания	Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково, КГСХА
2	Библиотека и чи-	Помещение библиотеки и	Курганская область,

	тальный зал	читального зала оборудованы специализированной мебелью (столы, стулья). Оборудование: компьютеры с выходом в сеть Интернет.	Кетовский район, с. Лесниково, КГСХА, главный корпус
3	Дворец культуры с залом на 600 мест	Помещения для занятий творческих коллективов оборудованы специализированной мебелью (столы, стулья). Оборудование: музыкальные инструменты, компьютер с выходом в сеть Интернет, ноутбуки, видеопроектор, звуковоспроизводящее и усиливающее оборудование, микрофоны.	Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково, КГСХА
4	Музей истории академии	Помещения музея оборудованы специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, витрины). Оборудование: компьютер с выходом в сеть Интернет	Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково, КГСХА

7 Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

Социокультурное пространство

Перечень объектов, обладающих высоким воспитывающим потенциалом, используемых в воспитательной деятельности ФГБОУ ВО Курганская ГСХА:

ведущие объекты:

- Академгородок, с. Лесниково Кетовского района Курганской области;
- д. Мальцево Шадринского района Курганской области

музеи и памятники:

- мемориальная доска Герою России Тюнину А.В. с. Лесниково Кетовского района Курганской области
- мемориальная доска Сажаеву А.В. с. Лесниково Кетовского района Курганской области
- обелиск жителям с. Лесниково, погибших в годы ВОВ, с. Лесниково Кетовского района Курганской области
- памятник Т.С. Мальцеву, г. Курган

историко-архитектурные объекты:

- Храм преподобного Сергия Радонежского, с. Лесниково Кетовского района Курганской области;

театры, библиотеки, центры развлечений:

- Курганская областная филармония, г. Курган;
 - Курганский государственный театр драмы, г. Курган;
- спортивные комплексы, парки отдыха, скверы, лесопарки, природоохранные зоны и др.:*

- Спортивный комплекс имени В.Ф. Горбенко, г. Курган;
- Бассейн «Олимп», г. Курган;
- Ледовая арена «Юность», г. Курган;
- Центральный парк культуры и отдыха, г. Курган;

Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

Перечень социальных партнеров ФГБОУ ВО Курганская ГСХА:

- ЗАО «Картофель»;
- Агроходинг «Кургансемена»;
- Мясоперерабатывающее предприятие «Велес»;
- ЗАО «Агрофирма «Боровская»;
- ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»;
- Фонд поддержки «Академия»;
- Курганское региональное отделение молодежной общероссийской общественной организации «Российский студенческие отряды»;
- Курганское региональное отделение молодежной общероссийской общественной организации «Российский союз сельской молодежи»;
- Региональное отделение ДОСААФ России по Курганской области;
- Главное управление МЧС России по Курганской области;
- Курганская областная организация Всероссийского общества инвалидов.

Основные субъекты воспитания как социальные институты:

- ФГБОУ ВО Курганская ГСХА;
- семья;
- общественные организации просветительской направленности;
- религиозные организации, представляющие традиционные для России конфессии;
- организации военно-патриотической направленности;
- молодёжные организации;
- спортивные секции и клубы;
- радио и телевидение;
- газеты, журналы, книжные издательства;
- творческие объединения деятелей культуры;
- библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества;

- театры, кинотеатры, концертные учреждения;
- историко-краеведческие и поисковые организации;
- организации художественного творчества;
- профильные структуры Вооружённых сил, в том числе структуры по работе с допризывной молодёжью, ветеранские организации;
- политические партии и политические движения;
- войсковые казачьи общества;
- волонтёрские(добровольческие)организации;
- некоммерческие организации;
- блогеры;
- сетевые сообщества;
- иное.

8 Матрица внедрения воспитательной работы в образовательную программу

№ пп.	Дисциплина	Трудоемкость, ЗЕТ	Направление воспитательной работы	Форма контроля	Код компетенции
1	Правоведение	3	гражданское	зачет	УК-10 ОПК-2
2	История (история России, всеобщая история)	4	патриотическое	экзамен	УК-5
3	Русский язык и культура речи	2	духовно-нравственное	зачет	УК-4
4	Философия	4	духовно-нравственное	экзамен	УК-5
5	Физическая культура и спорт	2	физическое	зачет	УК-7
6	Введение в профессиональную деятельность	2	профессионально-трудовое	зачет	ПК-6
7	Технология переработки мяса	7	профессионально-трудовое	зачет, курсовой проект, экзамен	ПК-1
8	Технология переработки молока	7	профессионально-трудовое	зачет, курсовой проект, экзамен	ПК-1
9	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	4	научно-образовательное	экзамен	ПК-3 ПК-7

Формы контроля (аттестации) воспитательной работы соответствуют формам промежуточной аттестации по соответствующим дисциплинам, предусмотренной учебным планом, в соответствии с оценочными материалами,

установленными фондами оценочных средств к рабочим программам указанных дисциплин.

9 Перечень литературы

1. Гилев Г. А., Каткова А.М. Физическое воспитание студентов : учебник. - Москва : МПГУ, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-4263-0574-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1341058>.

2. Карпиков А. А., Кондратьев С.В. Психология обучения и воспитания: гуманитарная христианская парадигма : монография. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 256 с. – (Научная мысль). – www.dx.doi.org/10.12737/25286. - ISBN 978-5-16-012719-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/965340>.

3. Маленкова Л. И. Теория и методика воспитания : учебник / под ред. П.И. Пидкасистого. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 483 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1039193. - ISBN 978-5-16-015505-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039193>.

4. Семейная педагогика и домашнее воспитание : учебник / под ред. В.П. Сергеевой. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 197 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/1085339. - ISBN 978-5-16-016178-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1085339>.

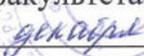
5. Темина С. Ю. Общая теория воспитания : учеб. пособие. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 210 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5acf830a23c8e4.95798815. - ISBN 978-5-16-106119-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/935982>.

6. Ходусов А. Н. Педагогика воспитания: теория, методология, технология, методика : учебник. – 2-е изд., доп. – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 405 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. – (Высшее образование: Бакалавриат). – www.dx.doi.org/10.12737/25027. - ISBN 978-5-16-012849-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039198>.

7. Ширшов В. Д. Духовно-нравственное воспитание : учебное пособие. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 182 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование: Магистратура). – DOI 10.12737/996096. - ISBN 978-5-16-014660-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/996096>.

8. Яковлев С. В. Воспитание ценностных оснований личности : монография. – 2-е изд., доп. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 148 с. – (Научная мысль). – www.dx.doi.org/10.12737/24371. - ISBN 978-5-16-010217-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/971678>. – Режим доступа: по подписке.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета  Л.А. Морозова
«24»  2020 г.



КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
на срок реализации основной профессиональной образовательной программы

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (бакалавр) – Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2020

№ п/ п	Направление работы/мероприятие	Целевая группа*	Форма проведения мероприятия	Ответственный за исполнение	Срок проведения	Примерное количество участников
	1	2		3	4	
	Гражданско-правовое воспитание					
1.	Проведение «открытых уроков» на тему Конституции Российской Федерации	1,2	Лекция	Преподаватели, кураторы студенческих групп	Декабрь, каждый год.	40
2.	<p>Кураторские часы, посвященные памятным датам российской истории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «126 года со дня рождения Т.С. Мальцева» (10.11.2021); - «День неизвестного солдата» (3 декабря 2021); - «След великой Победы» (май 2022); - «Начало контрнаступления над Сталинградом» (февраль 2022); - «Оборона Севастополя» (апрель 2022); - «День героев Отечества» (9 декабря 2021); - «День снятия блокады Ленинграда» (27 января 2022); - «103 года Октябрьской революции» (7 ноября 2021); - «Храним историю Академии» (экскурсии в музей); - «Битва под Москвой» (октябрь-ноябрь 2021); - «День защитника Отечества» (февраль 2022); - «Годовщина воссоединения Крыма с Россией» <p>и др.</p>	1,2	Лекции, видеолекторий	Методист по воспитательной работе, кураторы студенческих групп	В течение каждого года	40

3.	Возложение венков к обелиску воинов, погибших в ВОВ	1,2	Торжественный митинг	Профком, методист по воспитательной работе	Май, каждый год	40
4.	Приведение в порядок мемориальных досок А.В. Тюнину и прилегающей к ним территориям	1,2,3	Субботник	Профком, методист по воспитательной работе	Апрель – май, каждый год	40
5.	Проведение конкурса «Моя студенческая семья»	1,2,3,5	Конкурс	Методист по воспитательной работе	Январь – май, каждый год	20
6.	Мероприятие, посвященное Дню народного единства	1,2,3,5	Лекции	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, методист по воспитательной работе, кураторы студенческих групп	Ноябрь, каждый год	40
7.	Митинг памяти А.В. Тюнина	1,2,3	Торжественный митинг	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, методист по воспитательной работе	Июнь, каждый год	40
8.	Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества с участием ветеранов боевых действий	1,2,3,4,5, 6,7,8	Концерт	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, директор Дворца культуры	Февраль, каждый год	40
9.	Участие в международной общественной мемориальной акции «Свеча памяти»	1,2,3	Патриотическая акция	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, методист по воспитательной работе	Июнь, каждый год	40
10.	Участие во Всероссийской просветительской акции «Большой этнографический диктант»	1,2,3,5,6, 7,8	Акция	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе,	Ноябрь, , каждый год	40

				методист по воспитательной работе		
11.	Проведение международного творческого конкурса «Я люблю свою страну!»	1,2,3,5,6,7,8	Творческий конкурс	Начальник отдела по международным связям, помощник ректора по социальной и воспитательной работе, методист по воспитательной работе	Октябрь – ноябрь, каждый год	40
12.	Мероприятие, посвященное Дню семьи	1	Тематическое мероприятие	Методист по воспитательной работе, кураторы студенческих групп, профком	Май, каждый год	40
13.	Организация художественных выставок в ДК и библиотеке Академии	1,2,3,4,5,6,7,8	Выставка	Методист по воспитательной работе, заведующая библиотекой	В течение каждого года	40
Содействие развитию студенческого самоуправления и воспитание социальной ответственности, включая академическую						
14.	Совещания лидеров молодежных объединений Курганской ГСХА	1,2,3,4,5,6,7,8	Круглый стол	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе	В течение каждого года	40
15.	Мероприятия СО «Штаб студенческих отрядов КГСХА» (согласно утвержденного плана)	1,2,3,5	Комплекс мероприятий	Командир СО	В течение каждого года	40
16.	Мероприятия РО МОО «РССМ»	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Руководитель РО МОО «РССМ»	В течение каждого года	40
17.	Мероприятия ССК «Витязь»	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Актив ССК «Витязь»	В течение каждого года	40
18.	Мероприятия МО «Штаб волонтеров «Щедрое сердце»	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Руководитель МО «Штаб волонтеров «Щедрое сердце»	В течение каждого года	40
19.	Мероприятия СОО «Легион»	1,2,3,4,5,	Комплекс	Руководитель СОО	В течение	20

		6,7,8	мероприятий	«Легион»	каждого года	
20.	Мероприятия МО «Поисковый отряд имени А.В. Тюнина»	1,2,3,4,5 4,6,7,8	Комплекс мероприятий	Руководитель МО «Патриотический клуб имени А.В. Тюнина»	В течение каждого года	5
21.	Мероприятия МО «Клуб молодых семей «Семья»	1,2,3,4,5, 6,7,8	Комплекс мероприятий	Руководитель МО «Клуб молодых семей «Семья»	В течение каждого года	40
Профессионально-трудовое воспитание						
22.	Систематическая уборка закреплённой территории	1,2,3	Субботник	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, деканаты факультетов	В течение каждого года	40
23.	Работа студенческих специализированных отрядов	2,3,4	Комплекс мероприятий	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, руководитель Штаба студенческих отрядов	В течение каждого года	40
24.	Организация прохождения производственной практики студентов на предприятиях	2,3,4	Производственная практика	Деканаты факультетов	В течение каждого года	40
25.	Организация помощи в трудоустройстве выпускников	3	Комплекс мероприятий	Учебно-методическое управление	В течение каждого года	40
26.	Проведение акции «Поможем детям вместе» для воспитанников детских домов Курганской области	1,2,3	Акция	МО «Штаб волонтеров «Щедрое сердце»	В течение каждого года	40
27.	Встреча с представителями ведомств и департаментов, руководителями предприятий на тему: «Мои возможности в Зауралье»	3	Панельная дискуссия	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе	В течение каждого года	40
28.	Ярмарка вакансий для выпускников	3,8	Встреча	Учебно-методическое управление	В течение каждого года	40

Научно-образовательное воспитание						
29.	Участие в тематических научно-практических конференциях, семинарах, конкурсах	1,2,3,4,5,6,7,8	Конференция, семинар, конкурс	Отдел науки	В течение каждого года	40
30.	Участие в конкурсе на лучшую научную работ среди студентов, аспирантов и молодых ученых вызов Минсельхоза России	1,2,3,4,5,6,7,8	Конференция, семинар, конкурс	Отдел науки	В течение каждого года	40
31.	Участие в региональном конкурсе на лучшую научную работ среди студентов и аспирантов (молодых ученых) образовательных организаций высшего образования и научных учреждений Курганской области	1,2,3,4,5,6,7,8	Конференция, семинар, конкурс	Отдел науки	В течение каждого года	40
Экологическое воспитание						
32.	Систематическая уборка закреплённой территории	1,2,3,4,5	Субботник	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, деканаты факультетов	В течение каждого года	40
33.	Формирование студенческих специализированных отрядов по озеленению, уборке и облагораживанию территории Академгородка	1,2,3	Комплекс мероприятий	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, деканат агрономического факультета	В течение каждого года	40
34.	Участие в региональных и всероссийских экологических акциях	1,2,3	Акции	Помощник ректора по социальной и воспитательной работе, методист по воспитательной работе	В течение каждого года	10

Работа по формированию традиций в Академии						
35.	Организация праздника, посвященного Дню академии	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Профком, Дворец культуры	Сентябрь, каждый год	40
36.	Проведение конкурса «Дебют первокурсника»	1,2,3,4	Конкурс	Методист по воспитательной работе	Сентябрь – октябрь, каждый год	40
37.	Экскурсии в музей истории академии, проведение лекций в музее	1	Экскурсия, лекция	Заведующая музеем	В течение года	40
38.	Участие в конкурсе «Музей года»	1,2,3,4,5,6,7,8	Конкурс	Заведующая музеем	Октябрь-ноябрь, каждый год	1
39.	Праздник «Последний звонок»	3	Концерт	Дворец культуры, кураторы студенческих групп	Январь – апрель, каждый год	40
40.	Торжественное мероприятие «Вручение дипломов»	3	Торжественное собрание	Дворец культуры, помощник ректора по социальной и воспитательной работе	Июль, каждый год	40
Культурно-массовая и творческая деятельность студентов						
41.	Набор в коллективы художественной самодеятельности	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Профком, Дворец культуры	Сентябрь, каждый год	40
42.	Торжественная программа, посвященная Дню Академии	1,2,3,4,5,6,7,8	Комплекс мероприятий	Профком, Дворец культуры	Сентябрь, каждый год	40
43.	Студенческая дискотека	1,2,3,4,5,6,7,8	Дискотека	Дворец культуры	В течение каждого года	40
44.	Праздничный вечер «День пожилых людей»	1,2	Концерт	Профком, Дворец культуры	Октябрь, каждый год	40
45.	Новогодняя программа для студентов	1,2,3	Праздничная программа	Дворец культуры	Декабрь, каждый год	40
46.	Новогоднее представление для детей сотрудников и студентов	1,2,3,4,5,6,7,8	Концерт	Дворец культуры, профком	Декабрь, каждый год	40

47.	Тематический вечер «День российского студенчества»	1,2,3,4,5, 6,7,8	Праздничная программа	Дворец культуры, профком	Январь-февраль, каждый год	40
48.	Концерт Курганской областной филармонии	1,2,3,4,5, 6,7,8	Концерт	Дворец культуры, профком	В течение года	40
49.	Тематический вечер «День всех влюбленных»	1,2,3,4,5, 6,7,8	Праздничная программа	Дворец культуры, профком	Февраль, каждый год	40
50.	Праздничный концерт, посвященный Дню Защитника Отечества	1,2,3,4,5, 6,7,8	Концерт	Дворец культуры	Февраль, каждый год	40
51.	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню	1,2,3,4,5, 6,7,8	Концерт	Дворец культуры	Март, каждый год	40
52.	Конкурс «Мисс и Мистер КГСХА»	1,2,3,4,5, 6,7,8	Конкурс	Дворец культуры	Март, каждый год	40
53.	Пасхальный концерт	1,2,3,4,5, 6,7,8	Концерт	Профком, Дворец культуры	Апрель, каждый год	40
54.	Торжественное мероприятие, посвященное Дню победы	1,2,3,4,5, 6,7,8	Торжественное мероприятие	Профком, Дворец культуры	Май, каждый год	40
55.	Праздничная программа «Дети правят миром», посвященная Дню защиты детей	1,2,3,4,5, 6,7,8	Праздничная программа	Профком, Дворец культуры	Июнь, каждый год	40

*Целевые группы: 1 – студенты младших курсов; 2 – студенты старших курсов; 3 – студенты ; 4 – студенческие коллективы; 5 – студенты, проживающие в общежитиях академии; 6 – студенты, обучающиеся по целевым направлениям; 7 – аспиранты; 8 – талантливая молодежь.