

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.06.2022 10:06:12
Уникальный программный код:
f7c6227919e4cddfbb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.01 Экологические аспекты перерабатывающих производств
Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриата)
форма обучения очная/заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины **Б1.В.01.01 Экологические аспекты перерабатывающих производств** является повышение экологической грамотности, весьма актуальной в период экологического кризиса, и заполнения пробела в общем фундаментальном естественно-научном образовании студентов, традиционно представленном в вузах специфических дисциплин.

Дать студентам теоретические знания и практические навыки по экологическим аспектам ведения животноводства, сформировать у студентов экологическое мировоззрение и воспитать способность оценки своей профессиональной деятельности с точки зрения охраны биосферы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- ознакомить студентов с классификацией экологических факторов в сельскохозяйственном производстве;
- условия и ресурсы среды обитания человека и животных, птицы и живых организмов.
- биологические ритмы и их роль развития растений и животных;
- популяции и этологические процессы в структуре популяции;
- влияние стресса на различные виды сельскохозяйственных животных, птиц, пушных зверей;
- структура биоценоза и биотехнические связи;
- экологические факторы влияющие на получение сельскохозяйственной продукции.
- **Результатом освоения дисциплины **Б1.В.01.01 Экологические аспекты перерабатывающих производств** является овладение бакалаврами по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профессиональной деятельности в том числе компетенциями заданными ФГОС ВО.**

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина **Б1.В.01.01 Экологические аспекты перерабатывающих производств** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б 1, модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3** зачетных единиц (**108 часов**).

Дисциплина **Б1.В.01.01 Экологические аспекты перерабатывающих производств** изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Форма итогового контроля **зачет**.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых
Тип	задач	профессиональной деятельности:	производственно-
ПК-5	Способен осуществлять анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	ИД-1_{ПК-5}—Использует современные методики для проведения анализа качества безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	знать: основные методики и законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования уметь: использовать основные методики и законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и

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

Содержание дисциплины:

1. Экология как наука
2. Классификация экологических факторов
3. Биогеоценозы как элементарные структурные единицы биосферы
4. Охрана, регуляция и оптимизация аграрных ландшафтов.
5. Задачи специалистов аграрников в экологии природопользования
6. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов растениеводства и животноводства.
7. Проблемы и перспективы экологизации сельского хозяйства.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях»

направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области технологических процессов на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить первичную обработку сельскохозяйственных продуктов;
- освоить работу малого предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технология переработки сельскохозяйственного сырья на малых предприятиях» находится в части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Дисциплина изучается в бсеместре.

Форма итогового контроля экзамен .

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводст.;

ПК-4 - Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Технологии переработки мясной продукции

Раздел 2. Технологии переработки молочной продукции

Раздел 3. Технологии переработки продукции птицеводства

Составитель: доцент кафедры кормления Ивонина О.Ю.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.03 Технология производства и переработки продуктов пчеловодства

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриата)

форма обучения очная/заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование представлений, теоретических знаний, практических навыков по пчеловодству и технологии производства продуктов пчеловодства на основе достижений современной зоотехнической науки.

Задачами дисциплины является изучение:

1. биологии пчелиной семьи;
2. приемов разведения пчел;
3. селекции пчел;
4. использование пчел для опыления энтомофильных культур;
5. продукции пчеловодства;
6. получения продуктов пчеловодства, определение их качества и хранения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина « Б1.В.01.03 Технология производства и переработки продуктов пчеловодства» находится Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет на 3 курсе в 6 семестре.

3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-1} – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть: Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Содержание дисциплины:

Раздел 1. История пчеловодства Биология пчелиной семьи

1. История, состояние и перспектива развития пчеловодства.

1. Предмет и задачи пчеловодства. Периоды развития пчеловодства в мире и России, Иркутской области.

2. Современное состояние пчеловодства в России и в Иркутской области. Перспективы развития современного пчеловодства

2. Классификация и таксономическое положение пчел.

Происхождение и таксономическое положение пчел. Характеристика надсемейства пчелиных.

Особенности образа жизни пчел

2 1. Внешнее и внутреннее строение пчелы.

1. Внешнее строение пчелы.

2. Строение и функции пищеварительной, кровеносной, нервной системы пчел.

3. Строение жала. Механизм ужаливания.

4. Восковыделение у пчел и факторы, влияющие на восковыделение и строительство сот.

Зрение пчел и визуальная ориентация. Хеморецепция и химическая ориентация.

Локомоторные различия у пчел. Их отличие у маток и трутней.

3. Биология пчелиной семьи.

1. Состав пчелиной семьи, сезонная динамика численности, средства консолидации в биологическую единицу. Внутригнездовая сигнализация пчел.

2. Биологические, физиологические особенности и отличительные признаки внешнего строения членов семьи: пчел, маток и трутней.

3. Рост и периоды развития пчелиной особи.

Индивидуальное развитие рабочих пчел, маток и трутней. Продолжительность жизни рабочих пчел, маток и трутней. Экологические факторы, влияющие на их развитие.

Кормовая база пчел. Подкормки и виды подкорок пчел.

Белковые подкормки пчел.

Осенние подкормки пчелиных семей.

Способы улучшения кормовой базы для пчел.

4. Пчелиное гнездо.

1. Конструкция, дифференциация ячеек сот, их использование, старение и влияние на развитие пчел

2. Микроклимат пчелиного гнезда: внутригнездовая температура и газовый состав

Потребность пчел в воде. Требования к внеульевым поилкам.

Раздел 2 Селекция, воспроизводство и содержание пчел. Улья пчеловодный инвентарь, пасечное оборудование, постройки пасеки семьи

1. Пчелиное гнездо.

3. Конструкция, дифференциация ячеек сот, их использование, старение и влияние на развитие пчел

4. Микроклимат пчелиного гнезда: внутригнездовая температура и газовый состав

Потребность пчел в воде. Требования к внеульевым поилкам.

2. Размножение пчел.

1. 1. Размножение пчелиных семей и вывод маток. Роение пчел. Спаривание маток и контроль за их спариванием. Смена маток. Способы их замены, контроль качества.

2. Формирование новых пчелиных семей (отводки, деление на пол-лета). Способы ограничения естественного размножения пчел.

3. Овулирующие рабочие пчелы (пчелы трутовики). Причины их появления в пчелиных семьях, репродуктивный потенциал.

3. Улья пчеловодный инвентарь.

1. Типы и виды ульев. Требования к ульям. Требования к контрольному улью.

2. Пасечное оборудование для ухода, содержания пчел. Инвентарь для дезинфекции ульев. для получения и обработки меда,

Устройство и принцип действия медогонок.

Организация и постройки пасеки⁴

4. Сезонные работы на пасеке.

1. Летние, весенние, осенние и зимние виды работ на пасеке.

2. Способы содержания пчел в теплицах. Пакетное пчеловодство.

Транспортировка гнезд на пасеки

5. Организация зимовки пчел.

6. Подготовка пчел к зимовке. Зимовики. Наблюдение за пчелами в зимовиках, регуляция в них температуры и влажности.

7. Значение и способы наращивания пчел в период подготовки пчелиных семей к зимовке.

Виды и способы зимовки пчел

6. Селекция, воспроизводство и разведение пчел.

1. Селекционная работа в пчеловодстве. Массовый и индивидуальный отбор в пчеловодстве.

Репродукция пчелиных маток

2. Характеристика основных рас, пород медоносной пчелы.

3. Искусственное размножение пчелиных семей.

7. Медоносные ресурсы и опыление сельскохозяйственных растений.

1. Медоносные ресурсы Сибири и Дальнего Востока и их учет. Оценка их медопродуктивности.

2. Определение медопродуктивности местности и выбор места для пасеки. Составление медового баланса..

3. Использование пчел в качестве опылителей энтомофильных культур. Способы интенсификации опылительной деятельности пчел.

Роль интенсификации опылительной деятельности пчел.

8. Болезни и вредители пчел

1. Хищники и Вредители пчел. Незаразные болезни пчел. Инфекционные болезни пчел. Паразитарные болезни пчел.

2. Ветеринарно-санитарные требования к пасекам, зимовикам и сотохранилищам.

3. Ядовитые растения и фитотоксикозы.

Раздел 3 Производство и переработка продукции пчеловодства

10 1. Технология производства и хранения продукции пчеловодства: меда; цветочной пыльцы; перги; прополиса; воска и маточного молочка

1. Пчелиный мед: откачка, переработка, хранение.

Химический состав меда, методы оценки натуральности и качества меда. Процесс переработки пчелами нектара в мед.

2. Пчелиный воск: переработка воскового сырья. Химический состав, экспертиза, качество.

3. Цветочная пыльца (обножка) и перга: химический состав, свойства, получение и хранение.

4. Маточное молочко: получение, свойства, контроль качества.

5. Прополис: получение, свойства, контроль качества и применение.

6. Медвяная роса, падь, падевый и ядовитый мед.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.04 Товароведение молока и мяса

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриата)

форма обучения очная/заочная

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических знаний в области товароведения,

Задачи дисциплины

изучение основополагающих характеристик молочных и мясных товаров, составляющих их потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения и

изучения порядка экспертизы молочных и мясных товаров .

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение молока и мяса» находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен на 4 курсе в 7 семестре.

3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} –Использует методы контроля качества безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки Уметь: использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки Владеть: способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
		ИД-3 _{ПК-3} –Владеет навыками контроля качества безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Уметь: Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Владеть: Способностью использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

Содержание дисциплины:

1. общая часть товароведения

- 1.1 предмет и задачи товароведения
- 1.2 классификация продовольственных товаров
- 1.3 качество продовольственных товаров
- 1.4 химический состав продовольственных товаров
- 1.5 методы определения качества товаров
- 1.6 хранение продовольственных товаров
- 1.7 консервирование пищевых продуктов
- 1.8. сертификация как подтверждение соответствия
- 1.9 маркировка потребительских товаров
- 1.10 основы стандартизации

2. товароведение отдельных групп продовольственных товаров

- 2.3 вкусовые товары
 - 2.3.1 чай и чайные напитки
 - 2.3.2 кофе и кофейные напитки
 - 2.3.3. пряности
 - 2.3.4. приправы
 - 2.3.5 алкогольные напитки
 - 2.3.6 слабоалкогольные напитки
 - 2.3.7. безалкогольные напитки
 - 2.3.8 табачные изделия

- 3.2.6 молочные товары
 - 2.6.1 молоко и сливки
 - 2.6.2 молочные консервы
 - 2.6.3 кисломолочные продукты
 - 2.6.4 масло коровье
 - 2.6.5 твердые сычужные сыры
 - 2.6.6 мягкие сычужные сыры
 - 2.6.8 кисломолочные сыры
 - 2.6.9 переработанные сыры
 - 2.6.10 мороженое

- 4.2.7 пищевые жиры
 - 2.7.1 растительные масла
 - 2.7.2 животные топленые жиры
 - 2.7.3 маргарин
 - 2.7.4 кулинарные жиры

- 5.2.8 мясо и мясные продукты
 - 2.8.1 мясо убойных животных
 - 2.8.1 мясо убойных животных (2 часть)
 - 2.8.2 мясные субпродукты
 - 2.8.3 мясо фасованное
 - 2.8.4 мясо домашней птицы и дичи
 - 2.8.5 мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия
 - 2.8.6 колбасные изделия
 - 2.8.7 мясные копчености
 - 2.8.8 мясные консервы

- 6 2.9 яйца и яичные товары
- 7 2.10 пищевые концентраты
- 8 2.11 рыба и рыбные товары
- 2.11.1 общие сведения о рыбе
- 2.11.2 семейства важнейших промысловых рыб
- 2.11.3 живая, охлажденная и мороженая рыба
- 2.11.4 соленая рыба
- 2.11.5 сушеная рыба
- 2.11.6 вяленая рыба
- 2.11.7 копченая рыба
- 2.11.8 балычные изделия
- 2.11.9 рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия
- 2.11.10 икра
- 2.11.11 нерыбное водное сырье
- 2.11.12 рыбные консервы и пресервы

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Технология производства и переработки продукции свиноводства»

направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль)« Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке продукции свиноводства на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технологию производства свинины;
- изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки свинины;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Технология производства и переработки продукции свиноводства» находится в части формируемой участниками образовательных отношений блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Дисциплина изучается в 8 семестре очного обучения и на 4 курсе заочного обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины:

Краткая история свиноводства в России. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.

Биологические особенности, экстерьер и конституция свиней.

Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения свинины.

Факторы, влияющие на качество свинины

Транспортировка, предубойное содержание свиней

Убой свиней. Технология первичной переработки свиней

Пищевая и биологическая ценность мяса и пищевых субпродуктов свиней

Разделка свиных туш.

Технология производства цельномышечной продукции из свинины

Технология производства полуфабрикатов из свинины

Качество сырья и готовых изделий из свинины. Условия хранения, транспортировки и реализации готовой продукции

Технология переработки побочной продукции

Составитель: доцент кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ВСЭ Алексеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.06 Технология переработки рыбы и гидробионтов

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (Профиль) "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины Технология переработки рыбы и гидробионтов: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки рыбы и рыбной продукции, проведение качественной оценки рыбы и рыбной продукции в лабораториях на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основными задачами по изучению дисциплины являются следующие:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности рыбоводства,
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки рыбоводческой промышленности и хранению произведенной продукции рыбоводства
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся область ветеринарии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЕ ООП:

Учебная дисциплина **Технология переработки рыбы и гидробионтов** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Модуль "Профильных дисциплин" учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 з.е.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ,
СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-2	ПК-2: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} – Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию содержания рыбы, предназначенной для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку рыбы, предназначенной для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции рыбоводства.

Содержание дисциплины

1. Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.
2. Свойства рыбного сырья
3. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая и охлажденная рыба.
4. Мороженая рыба
5. Консервирование рыбы.
6. Соленая рыба
7. Копченая рыба и балычные изделия
8. Вяленая и сушеная рыба
9. Оценка качества консервированной рыбы.
10. Транспортировка живой рыбы, икры и молок
11. Правила перевозки рыбы, икры и молок.
12. Икра рыб. Санитарное исследование икры.
13. Нерыбные объекты.
14. Переработка продуктов рыбоводства
15. Рыбные консервы, пресервы.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Технология производства продуктов из мяса птицы»
направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки**

сельскохозяйственной продукции

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами знаний в области технологии переработки основной и побочной продукции птицеводства

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технология хранения и переработки продукции птицеводства;
- освоить ресурсосберегающие технологии производства продуктов птицеводства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технология производства продуктов из мяса птицы» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины:перечислить коротко темы

Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы,

основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы;

условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства

Составитель: доцент кафедры ТППСХП и ВСЭ, Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Производство колбас и мясных изделий»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**

сельскохозяйственной продукции

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- приобретение будущим специалистами знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области технологии производства колбасных и мясных изделий – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основные технологические схемы производства колбасных и мясных изделий;
- сформировать практический навык ведения и контроля технологического процесса;
- приобрести практический навык качественной оценки колбасных и мясных изделий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Производство колбас и мясных изделий» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1- Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины: ТЕМА 1. Роль мясопродуктов в питании человека. Изучение традиционного ассортимента колбасных и мясных изделий. ТЕМА 2. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD». ТЕМА 3. Колбасы. Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства. ТЕМА 4. Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых). ТЕМА 5. Технология производства мясных полуфабрикатов. ТЕМА 6. Термическая обработка. Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация. ТЕМА 7. Контроль качества колбасных и мясных изделий.

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.09 Основы научных исследований в технологии

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриата)

форма обучения очная, заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: формирование знаний и умений по методам технологических, зоотехнических и биологических исследований, планированию, технике

закладки и проведению экспериментов, по статистической обработке и оценки результатов опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству.

Задачи освоения дисциплины:

- изучить основные понятия, классификацию и сущность методов исследования в технологии и зоотехнии;
- овладеть знаниями и навыками планирования экспериментов, наблюдений и учета результатов в экспериментах в технологии и зоотехнии;
- овладеть техникой проведения зоотехнических экспериментов и закладки опытов в технологии (выбора, подготовки земельного участка; организации исследовательских работ на опытном участке; отбора растительных, животных, почвенных и растительных образцов; оценки качества продуктивности и урожая), оформления научной документации;
- изучить особенности применения статистических методов анализа результатов экспериментов;
- овладеть навыками и знаниями по организации и проведению научно – производственных и производственных опытов.

Результатом освоения дисциплины «Б1.В.01.09 Основы научных исследований в технологии» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции__видов профессиональной деятельности и компетенциями заданными ФГОС ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Б1.В.01.09 Основы научных исследований в технологии» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Модуль профильных дисциплин учебного плана, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина изучается на 3 курсе, 5 семестре очного и 3 курсе заочного обучения.

Форма итогового контроля – зачет.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			

ПК-6	Способен применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{ПК6} Знать общепринятые методики научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: Использовать современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: Способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки
		ИД-2 _{ПК6} Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы.	Знать: основные общепринятые методики проведения исследований и опытов, статистической обработки результатов Уметь: Использовать общепринятые основные методики проведения научных исследований и опытов, статистической обработки результатов экспериментов, формулировать выводы и предложения Владеть: Способностью применять основные общепринятые методики проведения научных исследований и опытов, статистической
		ИД-3 _{ПК-6} Владеет навыками проведения научных исследований по общепринятым методикам, осуществления обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов	Знать: основные методы статистической обработки Уметь: Использовать основные методы статистической обработки результатов экспериментов, формулировать выводы и предложения Владеть: Способностью основные методы статистической обработки результатов экспериментов, формулировать выводы и предложения

Содержание дисциплины:

1. Организация науки
2. Методологические основы научного знания и творчества
3. Выбор направления научного исследования и этапы НИР
4. Научно-техническая информация (НТИ)
5. Эксперимент и специальные исследования
6. Статистическая обработка результатов НИР
7. Оформление результатов НИР
8. Основы изобретательства и патентования

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.с.х.н.. Алесеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Пищевые добавки, пряности и консерванты»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний об использовании пищевых и биологически активных добавок различного функционального назначения при производстве продуктов питания.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить пищевые и биологически активные добавки различного функционального назначения при производстве продуктов питания;
- сформировать практический навык применения в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Пищевые добавки, пряности и консерванты» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 6 семестре.

Форма итогового контроля – зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3- Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Содержание дисциплины: ТЕМА 1. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок. ТЕМА 2. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. ТЕМА 3. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктам питания. Красители, Фиксаторы (стабилизаторы окраски) Отбеливатели. ТЕМА 4. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимые органолептические свойства продуктам питания. Ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Подсластители и сахарозаменители. ТЕМА 5. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания. ТЕМА 6. Консерванты

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алесеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Технология термо и хладообработки
продуктов питания животного происхождения»
направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области температурных процессов типичных для пищевых производств

Основные задачи освоения дисциплины:

- понимание сущности технологических процессов при обработке сырья животного происхождения низкими и высокими температурами;
- знание воздействия низких и высоких температур на качество сырья и готовой продукции на всей технологической цепочке;-

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-4 - Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

Содержание дисциплины:

Основные положения и научные основы дисциплины. История развития пищевой промышленности в России

Перенос энергии и массы. Классификация основных процессов. Принципы оптимизации технологических процессов

Тепловые процессы в пищевых технологиях. Способы переноса теплоты. Тепло и хладоносители, используемые на предприятиях пищевой промышленности

Высокотемпературная обработка пищевых продуктов. Пастеризация. Стерилизация, варка, припуск, жарка, запекание и др

Низкотемпературная обработка. Охлаждение, замораживание, сублимационная заморозка и др.

Составитель: доцент ТППСХП и ВСЭ Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (Профиль) "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс, 8 семестр / 4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки вторичных продуктов животноводства, проведение качественной оценки вторичных продуктов животноводства, в лабораториях, на предприятиях мясной и молочной промышленности.

Основными задачами по изучению дисциплины являются следующие:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности,
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки мясной и молочной промышленности и хранению произведенной продукции
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы вторичной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся области переработки вторичного сырья
- ознакомиться с нормативно-правовыми актами, обеспечивающие переработку вторичных продуктов животноводства;
- ☞ современными методами ветеринарно-санитарного контроля при переработке вторичных продуктов животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЕ ООП:

Учебная дисциплина **Рациональное использование сырья в перерабатывающей промышленности** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов – 4 з.е.

**3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции животноводства.
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-2 _{ПК-4} –Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - технологию получения вторичных продуктов животноводства требования к качеству сырья и готовому продукту. Уметь: - применять новые безотходные технологии с учетом современных требований рынка. Владеть: - теххимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 «Состояние и перспективы использования вторичного сырья мясной и молочной промышленности»

Раздел 2. Переработка вторичного сырья мясной промышленности

Раздел 3 Переработка вторичного сырья молочной промышленности

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающих производствах

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (Профиль) "Технология хранения и переработки продукции животноводства" (уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

4 Курс, 8 семестр / 4 курс

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений у студентов с современными инновационными технологиями животноводства; формирование навыков по ведению и разработке новых технологий высокоэффективного производства животноводческой продукции на базе знания биологических особенностей сельскохозяйственных животных и птицы, зоотехнических и зоогигиенических требований к их выращиванию и ресурсосбережению; приобретение навыков по производству и первичной переработке продукции животноводства с максимальным обеспечением качества и экологической безопасности конечной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение современных инновационных технологий;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и козоводства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции коневодства и промышленного рыбоводства.

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина **Малоотходные и ресурсосберегающие технологии в перерабатывающей промышленности** находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов – 4 з.е.

**3.ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ,
СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 –Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ПК-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3 _{ПК-2} –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: :технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья-технологию хранения животного сырья,предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: применять новые безотходные технологии с учетом современных требований рынка- Владеть: технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	_{ПК-4} –Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - технологию получения вторичных продуктов животноводства требования к качеству сырья и готовому продукту. Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Владеть: Способностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья-

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Изучение новых методов и технологий в животноводстве

Раздел 2. Формирование представления о научных основах инновационных технологий в животноводстве

Раздел 3.

Приобретение навыков внедрения инновационных технологий в животноводстве

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

-- подготовка технолога, который должен освоить вопросы, связанные с получением продукции высокого качества. А также владеть теоретическими и практическими навыками при проведении экспертизы и оценки качества с.-х. продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг на разных стадиях - технологического процесса;
- выпуск доброкачественной конкурентоспособной продукции;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля экзамен

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3 - Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

Содержание дисциплины:

- 1.Классификация методов контроля, признаки классификации.
- 2.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Условия проведения органолептического контроля.
- 3.Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.
- 4.Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.

Составитель: Доцент кафедры ТППСХП и ВСЭ, Алексеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Производственный контроль в отрасли»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**

сельскохозяйственной продукции

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства

Основные задачи освоения дисциплины:

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

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Пищевые добавки, пряности и консерванты» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетных единиц (144часа). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3- Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Содержание дисциплины:РАЗДЕЛ 1 Производственный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, ХАССП, GMP, ISO при переработке сырья.РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль на предприятиях переработки сырья животного. Входной контроль качества сырья на предприятии, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и оценка качества готовой продукции

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «ИСТОРИЯ»

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

**Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- способствовать формированию у студентов социально ответственной, граждански активной, толерантной личности, владеющей всем богатством общечеловеческой культуры и гуманистическими идеалами;
- способствовать формированию сознательной гражданской позиции, чувства патриотизма и уважения к универсальным гуманистическим ценностям;

Основные задачи освоения дисциплины:

- развивать личностное самосознание и творческий потенциал, их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни;
- помочь студентам выработать самостоятельное представление об основных закономерностях и этапах исторического развития страны и народа, объективное понимание истории Отечества;
- через усвоение основных тенденций развития мировой и отечественной истории способствовать преодолению определенной фрагментарности гуманитарных и социальных знаний студентов;
- показать экономическое и политическое развитие России, раскрыть влияние на него географического, регионального, политического, духовного факторов;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «История» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Дисциплина изучается в 1 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Цивилизация Древней Руси VI-IX вв.

Раздел 2 Русь в эпоху Средневековья IX-XV вв.

Раздел 3 Россия в эпоху Нового времени XVI-XVII вв.

Раздел 4 Пётр I. Европейские реформы в России XVIII века. Просвещенный абсолютизм.

Раздел 5 Россия в XIX веке: основные этапы политического развития.

Раздел 6 Всемирно-исторический процесс и Россия в XX веке.

Раздел 7 Советское государство (50-80-е гг. XX в.)

Раздел 8 Распад СССР и Новая Россия на рубеже XX-XXI вв.

Составитель: доцент кафедры философии, социологии и истории Бодяк М.Г.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины Б1.О.01.02 «Философия»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, профиль: Технология хранения и переработки
продуктов животноводства (уровень бакалавриата), форма обучения: очная, заочная
ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Преподавание курса «Философия» преследует *двухединую цель*:

- мировоззренческую, методологическую и ценностно-ориентированную подготовку студентов к профессиональной и инновационной деятельности;
- формирование социально-ответственной, гражданско-активной, толерантной личности, владеющей всем богатством общечеловеческой культуры и гуманистическими идеалами, способной к самообразованию и самоорганизации.

Основные задачи курса философии способствовать формированию у студентов:

- современного, научного, гуманистически ориентированного мировоззрения,
- методологической культуры,
- системы ценностных ориентаций и идеалов, позволяющих развивать личностное самосознание и творческий потенциал и их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» находится в Обязательной части Блока 1 Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология хранения и переработки продукции животноводства (уровень бакалавриата). Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре (очно) / 1 курс (заочно). Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа). Форма итогового контроля – экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК – 1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК – 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (**частично**)

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Философия как наука и мировоззрение.

Тема 1. Философия: ее генезис, основные проблемы, методы и функции.

Тема 2. Специфика философского знания.

Тема 3. Эволюция мировоззрения.

Раздел 2. Историко-философский экскурс.

Тема 1. Основные этапы развития мировой философской мысли.

Тема 2. Ценность и значение отечественной философии.

Раздел 3. Основные философские проблемы: онтология и гносеология.

Тема 1. Проблема бытия: историософский анализ.

Тема 2. Основные философские категории в структуре учения о бытии.

Тема 3. Познавательные способности человека.
Тема 4. Специфика научного знания.
Раздел 4. Социальная философия.
Тема 1. Культура и цивилизация: философское обоснование единства социального прогресса.
Тема 2. Философский анализ социальных процессов.

Составитель: доцент кафедры философии, социологии и истории Альшевская Л.
В

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины «Культурология»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов гуманистического мировоззрения, интереса к духовным ценностям, толерантного восприятия межкультурного разнообразия общества.

Основные задачи освоения дисциплины:

- познакомить студентов с историей культурологической мысли, категориальным аппаратом науки «культурология», раскрыть суть основных проблем культурологии.
- проследить формирование культурологии как науки, развитие и становление понятий «культура», и «цивилизация»
- дать представление о специфике и закономерностях развития мировых и отечественной культур.
- научить студентов адекватному восприятию и пониманию произведений мирового искусства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Культурология» находится в обязательной части блока Б1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы(108 часов) Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре/2 к. заочного обучения.
Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержание дисциплины:

- Раздел 1: Теория культуры. Культурология как наука о культуре.
- Раздел 2: Возникновение и ранние формы культуры
- Раздел 3: Культура средневековой Европы
- Раздел 4: Европейская культура нового и новейшего времени.
- Раздел 5: Российская культура IX-XVII вв
- Раздел 6: Культурное развитие России в ХУШ - XIX вв.
- Раздел 7: Отечественная культура XX века

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины Б1.О.01.05 «Социология»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность Технология хранения и переработки продукции животноводства
форма обучения: очное, заочное

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Социология»: формирование у студентов современного, научного, гуманистически ориентированного мировоззрения, методологической культуры познания общества, системы ценностных ориентаций и идеалов, позволяющих развивать личностное самосознание и творческий потенциал и их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни, выработки личной позиции и четкого понимания меры своей ответственности.

Основные задачи освоения дисциплины:

формирование знаний об обществе как целостной социальной системе, ее подсистемах и отдельных элементах;

о законах функционирования и развития социальных систем, о проявлениях этих законов в деятельности субъектов (больших и малых социальных групп, и общностей людей, отдельных личностей).

изучение материалов по истории социальной мысли,

овладение знаниями по системному отражению закономерностей социального развития для личностного совершенствования, успешной профессиональной подготовки и саморазвития.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Социология» относится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Дисциплина изучается в 3 семестре.

Форма итогового контроля зачёт.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Социология и общество

1.1 Основные направления мировой социологии

1.2 Развитие социологии в России

Раздел 2. Социальные общности

2.2 Типы человеческих обществ

2.3 Социальный статус и социальное неравенство

Раздел 3. Культура как социологическое понятие

3.1 Понятие культуры и культурные универсалии

Раздел 4. Функционирование общества

4.1 Социализация и социальный контроль

4.2 Социальный конфликт и его типы.

Раздел 5. Методология и методы прикладных исследований.

Составитель: старший преподаватель кафедры философии, социологии и истории Сороковой С.И.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Правоведение»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами знаний в области российского права, формирование правосознания и правовой культуры, стремление к соблюдению правовых норм в обществе и нетерпимости к любым формам правонарушений.

Основные задачи освоения дисциплины:

- - познакомить студентов с основными отраслями российского права, основными теоретическими категориями: государство, право, правовая норма, правонарушение, правоспособность и дееспособность гражданина и др.
- с основными организационно-правовыми формами юридических лиц;
- основами знаний в области гражданского, семейного, трудового права;
- приобретений студентами практических навыков по работе с НПА.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Правоведение» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля - зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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;

ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Физические лица
2. Юридические лица
3. Право собственности
4. Обязательства
5. Наследственное право
6. Основы семейного права
7. Основы трудового права

Составитель: доцент кафедры менеджмента, предпринимательства и экономической безопасности в АПК, Константинова Н.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Экономика»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы выпускникам аграрных вузов, обучающимся по программам направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции сформировать способность использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- знать подходы к определению экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- уметь определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- владеть методами определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Экономика» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности **Содержание дисциплины:**

Предмет и метод экономики. Теория спроса и предложения.

Теория производства. Спрос на факторы производства

Макроэкономическая нестабильность. Совокупный спрос. Совокупное предложение. Макроэкономическое равновесие.

Денежно-кредитная и бюджетно-налоговая политика. Экономический рост.

Экономическая эффективность деятельности организации

Составитель: доцент кафедры экономики АПК Зеленская И.А.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык (Английский язык)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

форма обучения: очная / заочная

Цель освоения дисциплины:

- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем профессиональной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Достижение этой цели должно обеспечить выпускнику вуза готовность самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность в контакте с зарубежными партнерами-представителями иной культуры, решать профессиональные задачи с использованием иностранного языка, а также позволит ему самореализоваться и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Основные задачи освоения дисциплины:

- научить понимать текст профессиональной направленности, используя различные виды чтения;
- развить умение передать информацию собеседнику и адекватно понять сообщение;
- научить письменно передавать необходимую информацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык (Английский язык)» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Дисциплина изучается на первом курсе в 1, 2 семестре.

Форма итогового контроля зачет (1 семестр), экзамен (2 семестр).

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

Содержание дисциплины:

1. The Natural World, Wildlife
 - 1.1. Different kinds of animals
 - 1.2. Nature Wonders
 - 1.3. Animals and Humans
2. Evolution of Species
 - 2.1. Animals and Plants
 - 2.2. Human and Animal Behaviour

Составитель: старший преподаватель кафедры иностранных языков
Амосова Т.В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Русский язык и культура речи»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки
продукции животноводства»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины - совершенствовать навыки студентов в создании устных и письменных высказываний в различных ситуациях делового общения на государственном языке РФ.

Основные задачи освоения дисциплины :

- углубить знания о языке, речи и тексте, деловом устном и письменном общении, методах составления суждения в деловой речи, о правилах оформления деловых документов, писем, презентаций;
- развитие умений анализировать и редактировать тексты деловых писем и документов, выступлений;
- сформировать навыки ответственного и сознательного отношения к речи, навыки межличностного делового общения с применением адекватных языковых форм и средств.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Русский язык и культура речи» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина изучается во 2 семестре.

Форма итогового контроля - зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном языке	<p>ИД-1_{УК-4} Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке, требования к деловой устной и письменной коммуникации</p>	<p>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понятия государственный язык, речь/общение/коммуникация устная и письменная, текст, его признаки, функционально-семантические типы текста, функциональные стили и жанры; • Требования к деловой устной и письменной коммуникации (точность, ясность логичность, лаконичность и др.); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализировать и редактировать устные и письменные высказывания на русском языке с соблюдением требований к деловой устной и письменной коммуникации; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками анализа и редактирования устных и письменных высказываний на русском языке с соблюдением требований к деловой устной и письменной коммуникации
		<p>ИД-2_{УК-4} Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы языка, правила оформления деловых писем (приглашения, благодарности, просьбы, запроса, ответа, сопроводительного) и личных

		<p>документов (заявления, доверенности, объяснительной записки, расписки, характеристики, протокола, резюме, автобиографии), принципы ведения деловой беседы, особенности языка рекламы, презентации;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • произносить слова, образовывать формы и употреблять выражения делового общения; создавать деловые документы и письма, презентации, вести беседу; использовать приобретенные знания в процессе своей образовательной и профессиональной деятельности; <p>владеть:</p> <p>навыками составления и оформления документов и писем, жанров устного делового общения</p>
	<p>ИД-3_{УК-4} Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном языке с применением адекватных языковых средств и форм.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы составления суждения, факторы и принципы эффективного межличностного делового общения, требования к публичным выступлениям, дискуссиям, их виды; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять методы составления суждения в межличностном деловом общении, готовить и проводить публичные выступления, дискуссии; <p>владеть:</p> <p>навыками составления суждения в публичных выступлениях и дискуссиях с использованием адекватных языковых форм и средств, способностью к коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи,</p>

			речевым этикетом.
--	--	--	-------------------

Содержание дисциплины:

1. Язык – речь – текст. Язык как знаковая система. Национальный язык, литературный язык, государственный язык. Речь – общение – коммуникация устная и письменная. Три аспекта культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический.
2. Нормативность русского литературного языка. Нормы языка деловой коммуникации.
3. Текст, его признаки. Функционально-семантические типы текста. Функциональные стили и жанры. Требования к деловой устной и письменной коммуникации.
4. Правила оформления деловых писем.
5. Правила оформления личных документов.
6. Принципы ведения деловой беседы. Факторы и принципы эффективного межличностного делового общения, Речевой этикет, этикетные формулы, используемые в деловой ситуации.
7. Особенности языка и структуры рекламы, презентации.
8. Мастерство публичного выступления в деловых ситуациях. Требования к дискуссиям, их виды, методы составления суждения.

Составитель:

доцент кафедры иностранных языков



Факторович Т.В.

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «ИНФОРМАТИКА»

направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- освоение студентами основ информационных технологий и приобретение практических навыков для их эффективного применения в профессиональной деятельности, а также для непрерывного, самостоятельного повышения уровня квалификации на основе современных образовательных и иных информационных технологий.

Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование теоретического аппарата и знаний технического устройства ПК;
- формирование базовых знаний по основам информационных технологий и систем;
- привитие навыков использования современных пакетов прикладных и системных программ на уровне квалифицированного пользователя.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата).

Дисциплина изучается в 1 семестре. Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

Содержание дисциплины: основы информатики, технические средства, программное обеспечение ПК, основы информационной и компьютерной безопасности, основы алгоритмизации, основы программирования на платформах SoloLearn, Stepik, ППП: Excel, Access и др., перспективы развития информатики.

Составитель:

доцент кафедры информатики и математического моделирования Калинин Н.В.