

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2024 01:52:29
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Философия
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Гуманитарных наук		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	89,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	89,9	89,9	89,9	89,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. филос.наук, доцент, *Птицина О.В.* _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение всеобщих универсальных законов развития и целостной картины мира во взаимосвязи с историей возникновения философии, ее генезиса и современного состояния для анализа и успешного решения мировоззренческих проблем в межкультурной коммуникации, профессиональной деятельности, экзистенции в целом.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания по основным проблемам онтологии, гносеологии, диалектики, аксиологии, философской антропологии, социальной философии; • научить обучающихся осуществлять философский анализ современных социальных проблем; • развивать у обучающихся навыки самостоятельного мышления для эффективного взаимодействия в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История (история России, всеобщая история)
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Экономическая теория
2.2.3	Психология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; демонстрирует принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: принципы и методы системного подхода Уметь: отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; принципы и методы системного подхода Уметь: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач Владеть: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации; практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний
Знать: особенности социальной организации общества, специфику менталитета, аксиосферы и мировоззрения культур России, Запада и Востока Уметь: достигать эффективности коммуникации; использовать общие коды (вербальные или невербальные) Владеть: способностью преодолевать стереотипы
УК-5.2: Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии
Знать: особенности представлений культур друг о друге с учетом наличия общего ценностного контекста, этностерео- и гетеростереотипов, формируемых информационной средой (история, философия, художественная культура, мультимедиа, личный опыт) Уметь: преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия избегать предубеждений и настраиваться на совместные действия с представителями других культур Владеть: творческим отношением к процессу коммуникации

УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач

Знать: основы теории коммуникации, проблемы культурной идентичности и межкультурных контактов

Уметь: сохраняя национальную идентичность, избегать этноцентризма; соблюдать нормы этикета, моральные и культурные нормы

Владеть: способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения (тон, стиль, стратегии, речевые жанры, тематика и т. д.)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 2 семестр		
1.1	Философия, её предмет и место в культуре /Лек/	2	2
1.2	Философия, её предмет и место в культуре /Пр/	2	2
1.3	Философия, её предмет и место в культуре /Ср/	2	8
1.4	Исторические типы философии /Лек/	2	2
1.5	Исторические типы философии /Пр/	2	14
1.6	Исторические типы философии /Ср/	2	27,9
1.7	Философская онтология /Лек/	2	2
1.8	Философская онтология /Пр/	2	4
1.9	Философская онтология /Ср/	2	6
1.10	Познание и сознание /Лек/	2	2
1.11	Познание и сознание /Пр/	2	4
1.12	Познание и сознание /Ср/	2	8
1.13	Философия и методология науки /Лек/	2	2
1.14	Философия и методология науки /Пр/	2	4
1.15	Философия и методология науки /Ср/	2	8
1.16	Социальная философия и философия истории /Лек/	2	2
1.17	Социальная философия и философия истории /Пр/	2	2
1.18	Социальная философия и философия истории /Ср/	2	8
1.19	Философская антропология /Лек/	2	2
1.20	Философская антропология /Пр/	2	2
1.21	Философская антропология /Ср/	2	8
1.22	Аксиология (учение о ценностях) /Лек/	2	2
1.23	Аксиология (учение о ценностях) /Пр/	2	2
1.24	Аксиология (учение о ценностях) /Ср/	2	8
1.25	Философские проблемы в области профессиональной деятельности /Лек/	2	2
1.26	Философские проблемы в области профессиональной деятельности /Пр/	2	2
1.27	Философские проблемы в области профессиональной деятельности /Ср/	2	8
1.28	/ИК/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Колесников А.С., Марков Б.В.	Философия: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/936681

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ромм М. В., Вихман В. В., Данилкова М. П., Новоселова В. Г.	Философия: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/216317
6.1.2.2	Тюренкова Л. М.	Философия. Ч.1: Учебно-методическое пособие	Барнаул: АлтГИК, 2021	https://e.lanbook.com/book/217598
6.1.2.3	Плотников В. В.	Философия: учебно-методическое пособие для бакалавров	Краснодар: КубГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/223997
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Философия: Религия, Философы, Мировоззрение, Антропология : сайт. – URL: http:// www.sunhome.ru/philosophy . – Текст : электронный.			
6.2.2	Философия.ру : библиотека философии и религии : сайт. – URL: http:// filosofia.ru . – Текст : электронный			
6.2.3	Философия : студенту, аспиранту, философу : сайт. – URL: http:// www.philosophy.ru . – Текст : электронный.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Windows 7	лицензия		
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО		
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО		
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО для обучающихся			
6.3.1.5	Microsoftoffice 2007	лицензия		
6.3.1.6	AcrobatReader DC	свободное ПО		
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.1.8				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.			
6.3.2.2	АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.3	Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.4	Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.5	Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://kodeks.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.6	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.8	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.9	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444 Лекционный зал Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440 Лекционный зал Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425 Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436 Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.

7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426 Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.7	Читальный зал библиотеки Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

История (история России, всеобщая история)
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экономики, управления и гуманитарных наук		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: экзамены 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	96,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	56,3	56,3	56,3	56,3
Сам. работа	96,7	96,7	96,7	96,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

д-р ист. наук , профессор, О.В. Пигорева _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики, управления и гуманитарных наук

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	создание у обучающихся системного представления об истории России с древнейших времен до современности в контексте всеобщей истории для формирования ответственной гражданской позиции, успешного осуществления межкультурной коммуникации в профессиональной деятельности, социальной практике и частной жизни.
Задачи:	- сформировать у обучающихся всесторонние знания об историческом развитии России с древности до современного периода в контексте всеобщей истории; дать знания об исторических закономерностях развития человеческого общества для формирования ответственной гражданской позиции; - развить у обучающихся навыки осуществления с опорой на достоверные исторические источники анализа общественно-политических, социально-экономических и культурных проблем развития России и мира, обусловленных историческим прошлым и межкультурным разнообразием страны и мирового сообщества; - воспитать у обучающихся уважение к традиционным национальным и общечеловеческим ценностям, патриотизм, ответственную гражданскую позицию для успешного взаимодействия с представителями различных межкультурных, социальных, политических групп общества в будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Содержание дисциплины базируется на общей культурной подготовке и знаниях, полученных обучающимися в средней школе в области такой гуманитарной дисциплины, как история.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Правоведение
2.2.2	Философия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде****УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие**

Знать: предмет истории, его место в системе социально-гуманитарных наук;
 Уметь: выстраивать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели;
 Владеть: навыками реализации своей роли в команде

УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде

Знать: принципы построения стратегии поведения в команде;
 Уметь: строить конструктивное взаимодействие при работе в команде;
 Владеть: навыками взаимодействия в команде, учитывая характер деятельности

УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата

Знать: принципы эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией по главным темам исторической науки
 Уметь: осуществлять социальное взаимодействие при обсуждении проблем влияния истории на современную политическую, социально-экономическую и культурную жизнь общества, представляя информацию, результаты работы в команде
 Владеть: навыками сотрудничества, планирования собственной деятельности, индивидуальной ответственности за её результат и самореализации в команде

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний**

Знать: главные даты и этапы исторического развития России, включая основные события, основных исторических деятелей, в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира,
 Уметь: анализировать современное состояние общества и интерпретировать проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний;
 Владеть: навыками исторического анализа происходящих в современном обществе событий, соблюдая этические правила и нормы

УК-5.2: Демонстрирует уважительные отношения к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии

Знать: важнейшие теории, гипотезы и дискуссионные проблемы современной исторической науки с учетом межкультурного разнообразия общества;
 Уметь: анализировать влияние истории на современную политическую, социально-экономическую и культурную жизнь общества;
 Владеть: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях

успешного выполнения поставленных задач,

УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач

Знать: главные даты и этапы исторического развития России, включая основные события, основных исторических деятелей, в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира,

Уметь: применяя исторические знания, успешно взаимодействовать с представителями различных межкультурных, социальных, политических групп общества в профессиональной деятельности, социальной и частной жизни,

Владеть: навыками конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач,

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Методология, методы и принципы исторической науки		
1.1	История как наука и учебная дисциплина. Периодизация российской истории /Лек/	1	2
1.2	История как наука и учебная дисциплина. Периодизация российской истории /Пр/	1	2
1.3	История как наука и учебная дисциплина. Периодизация российской истории /Ср/	1	6
	Раздел 2. Восточные славяне, образование и развитие древнерусского государства Киевская Русь: с древнейших времен до начала XIII в.		
2.1	Восточные славяне в VI–IX вв. Древнерусское раннефеодальное государство Киевская Русь (IX – начало XIII в.) /Лек/	1	2
2.2	Восточные славяне в VI–IX вв. Древнерусское раннефеодальное государство Киевская Русь (IX – начало XIII в.) /Пр/	1	2
2.3	Восточные славяне в VI–IX вв. Древнерусское раннефеодальное государство Киевская Русь (IX – начало XIII в.) /Ср/	1	6
	Раздел 3. Русские земли в XIII–XVI вв. и европейское средневековье		
3.1	От Руси к России: XIII–XVI вв. /Лек/	1	2
3.2	От Руси к России: XIII–XVI вв. /Пр/	1	4
3.3	От Руси к России: XIII–XVI вв. /Ср/	1	8
	Раздел 4. Россия в конце XVI–XVIII вв. в контексте развития европейской цивилизации		
4.1	Династический кризис и Смутное время: конец XVI – начало XVII в. /Лек/	1	2
4.2	Династический кризис и Смутное время: конец XVI – начало XVII в. Первые Романовы /Пр/	1	2
4.3	Династический кризис и Смутное время: конец XVI – начало XVII в. Первые Романовы /Ср/	1	6
4.4	Петр I и его время. Правление Екатерины II /Пр/	1	2
4.5	Петр I и его время. Правление Екатерины II /Ср/	1	6
	Раздел 5. Российская империя в XIX в.		
5.1	Россия в первой половине XIX в.: эволюция государства и общества /Лек/	1	2
5.2	Россия в первой половине XIX в.: эволюция государства и общества /Пр/	1	4
5.3	Россия в первой половине XIX в.: эволюция государства и общества /Ср/	1	6
5.4	Россия в 1860–1890-е гг. /Пр/	1	2
5.5	Россия в 1860–1890-е гг. /Ср/	1	8
	Раздел 6. Россия и мир в XX в.		
6.1	Формирование Советского государства (1917–1921 гг.). Социально-экономическое и культурно-политическое развитие СССР в 1920–1930-е гг. /Лек/	1	2

6.2	Формирование Советского государства (1917–1921 гг.). Социально-экономическое и культурно-политическое развитие СССР в 1920–1930-е гг. /Пр/	1	2
6.3	Формирование Советского государства (1917–1921 гг.). Социально-экономическое и культурно-политическое развитие СССР в 1920–1930-е гг. /Ср/	1	6
6.4	СССР во Второй мировой (1939–1945 гг.) и Великой Отечественной (1941–1945 гг.) войнах /Лек/	1	2
6.5	СССР во Второй мировой (1939–1945 гг.) и Великой Отечественной (1941–1945 гг.) войнах /Пр/	1	6
6.6	СССР во Второй мировой (1939–1945 гг.) и Великой Отечественной (1941–1945 гг.) войнах /Ср/	1	8
6.7	СССР в послевоенном мире. Хрущевская оттепель /Лек/	1	2
6.8	СССР в послевоенном мире. Хрущевская оттепель /Пр/	1	2
6.9	СССР в послевоенном мире. Хрущевская оттепель /Ср/	1	8
6.10	Стабильность или «застой»: 1964–1984 гг. /Пр/	1	2
6.11	Стабильность или «застой»: 1964–1984 гг. /Ср/	1	8
6.12	Распад СССР: причины и последствия /Пр/	1	2
6.13	Распад СССР: причины и последствия /Ср/	1	8
Раздел 7. Россия и мир в XXI в.			
7.1	Российская Федерация: формирование новой государственности. Укрепление России /Лек/	1	2
7.2	Российская Федерация: формирование новой государственности. Укрепление России /Пр/	1	4
7.3	Российская Федерация: формирование новой государственности. Укрепление России /Ср/	1	12,7
7.4	/ИК/	1	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Семин В.П.	История России: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/936594

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Юдин Е. Е.	История России с древнейших времен до 1917 года: учебное пособие	Москва: МПГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/122367
6.1.2.2	Бузанова Н. А.	История России в схемах и таблицах: учебное пособие	Тамбов: ТГУ им. Г.Р.Державина, 2019	https://e.lanbook.com/book/137562
6.1.2.3	Суворов В. П.	История России XX – начала XXI вв.	Тверь: Тверская ГСХА, 2020	https://e.lanbook.com/book/146957
6.1.2.4	Адоньева И. Г., Бессонова Н. Н.	История. История России, всеобщая история: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/152305
6.1.2.5	Самойлова И. В.	История (история России, всеобщая история): учебное пособие для бакалавриата и специалитета	Пенза: ПГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/207374
6.1.2.6	Семин В.П., Арзамаскин Ю.Н.	История: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/936303

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	История. РФ: исторический портал: сайт. – URL: https://histrf.ru/ . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
6.2.2	История государства: сайт. – URL: http://statehistory.ru/ . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

6.2.3	Российская Империя : история государства Российского: сайт. – URL: https://www.rusempire.ru/ . – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.	
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства		
6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.3	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.4	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;

- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Иностранный язык
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Гуманитарных наук		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	14 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	504	Виды контроля в семестрах: экзамены 4 зачеты 1, 2, 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	256		
самостоятельная работа	218,4		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		Итого	
Неделя	17 3/6		18 3/6		17 5/6		16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	64	64	64	64	64	64	64	64	256	256
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	2,3	2,3	2,6	2,6
Итого ауд.	64	64	64	64	64	64	64	64	256	256
Контактная работа	64,1	64,1	64,1	64,1	64,1	64,1	66,3	66,3	258,6	258,6
Сам. работа	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	86,7	86,7	218,4	218,4
Часы на контроль							27	27	27	27
Итого	108	108	108	108	108	108	180	180	504	504

Программу составил(и):

Доцент, Болдырева Татьяна Петровна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся достаточного уровня коммуникативной компетенции на иностранном языке для решения профессионально-значимых задач в аграрной сфере и научной деятельности, для общения с зарубежными партнерами в профессиональной, социальной и культурной областях.
Задачи:	- научить обучающихся практическому владению иностранным языком в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме, - способствовать формированию у обучающихся языковой и коммуникативной компетенции, позволяющей квалифицированно решать профессиональные задачи, - сформировать у обучающихся навыки самостоятельной работы со специальной литературой на иностранном языке для получения профессиональной информации, - расширить у обучающихся знания страноведческого характера по странам изучаемого языка, - дать обучающимся основные рекомендации по межкультурному общению с представителями различных национальностей в профессиональной деятельности и социальной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	История (история России, всеобщая история)
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы производства продукции растениеводства
2.2.2	Безопасность жизнедеятельности
2.2.3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.4	Основы производства продукции животноводства
2.2.5	Философия
2.2.6	Безопасность с.х. сырья и продовольствия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1: Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
Знать: приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами Уметь: использовать современные информационно – коммуникативные средства. Владеть: навыками использования современными информационно – коммуникативными средствами.
УК-4.2: Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках
Знать: устные и письменные формы обмена деловой информацией на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). Уметь: выбирать и использовать устные и письменные формы деловой информации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) Владеть: навыками осуществления деловой информации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.3: Использует современные информационно – коммуникативные средства
Знать: современные информационно–коммуникативные средства. Уметь: использовать современные информационно – коммуникативные средства. Владеть: навыками использования современными информационно – коммуникативными средствами.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Вводно-фонетический		
1.1	Тема 1.1. Моя семья /Пр/	1	14
1.2	Тема 1.1. Моя семья /Ср/	1	10
1.3	Тема 1.2. Образование и карьера /Пр/	1	16

1.4	Тема 1.2. Образование и карьера /Ср/	1	10
1.5	Тема 1.3. Страна изучаемого языка /Пр/	1	18
1.6	Тема 1.3. Страна изучаемого языка /Ср/	1	10
1.7	Тема 1.4. Столица изучаемого языка /Пр/	1	16
1.8	Тема 1.4. Столица изучаемого языка /Ср/	1	13,9
1.9	/ИК/	1	0,1
Раздел 2. Коррективный лексико-грамматический			
2.1	Тема 2.1. Экологические проблемы в современном мире /Пр/	2	32
2.2	Тема 2.1. Экологические проблемы в современном мире /Ср/	2	20
2.3	Тема 2.2. Моя Родина - Россия /Пр/	2	32
2.4	Тема 2.2. Моя Родина - Россия /Ср/	2	23,9
2.5	/ИК/	2	0,1
Раздел 3. Лексико-грамматический			
3.1	Тема 3.1. Полевые культуры: классификация /Пр/	3	16
3.2	Тема 3.1. Полевые культуры: классификация /Ср/	3	10
3.3	Тема 3.2. Приемы обработки почвы /Пр/	3	16
3.4	Тема 3.2. Приемы обработки почвы /Ср/	3	10
3.5	Тема 3.3. Части растений и их функции /Пр/	3	16
3.6	Тема 3.3. Части растений и их функции /Ср/	3	10
3.7	Тема 3.4. Виды мяса /Пр/	3	16
3.8	Тема 3.4. Виды мяса /Ср/	3	13,9
3.9	/ИК/	3	0,1
Раздел 4. Работа с профессионально-ориентированными текстами			
4.1	Тема 4.1. Моя будущая профессия /Пр/	4	16
4.2	Тема 4.1. Моя будущая профессия /Ср/	4	20
4.3	Тема 4.2. Сохранение почвы /Пр/	4	16
4.4	Тема 4.2. Сохранение почвы /Ср/	4	20
4.5	Тема 4.3. Хранение мяса /Пр/	4	16
4.6	Тема 4.3. Хранение мяса /Ср/	4	22
4.7	Тема 4.4. Деловые переговоры /Пр/	4	16
4.8	Тема 4.4. Деловые переговоры /Ср/	4	24,7
4.9	/ИК/	4	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Галябиева Л. Ш., Закирова Л. Г., Исламова Л. Р., Ромазанова О. В., Фассахова Г. Р., Ярхамова А. А.	Практикум по дисциплине «Иностранный язык»	Казань: КГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/202547

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.2	Гостева Ж. Е.	Перевод с русского языка на иностранный (на материале английского языка): практикум: учебное пособие	Архангельск: САФУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/226826
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Иностранный язык (Английский язык): методические указания и контрольные задания № 4,5,6	Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2021	https://e.lanbook.com/book/172319
6.1.2.2		Иностранный язык: методические указания и контрольные задания	Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2021	https://e.lanbook.com/book/176137
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Никрошкина С. В.	Иностранный язык: начальный курс: учебно-методическое пособие	Новосибирск: НГТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/216323
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Электронные энциклопедии [Электронный ресурс]: сайт. – Режим доступа: https://krugosvet.ru/ (свободный доступ)			
6.2.2	Электронные on-line словари [Электронный ресурс]:сайт – Режим доступа: https://multitrans.ru/ (свободный доступ)			
6.2.3	Тесты грамматические и лексические [Электронный ресурс]: сайт – Режим доступа: https://www.homeEnglish.ru/ (свободный доступ)			
6.2.4	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru (дата обращения: 13.08.2019). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Windows 7	лицензия		
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО		
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО		
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"		свободное ПО для обучающихся	
6.3.1.5	Microsoftoffice 2007	лицензия		
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО		
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского		лицензия	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст: электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ: сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы: сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань»: сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст: электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт»: сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст: электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-434. Основное оборудование: парты – 15 шт., стол – 1 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-415. Основное оборудование: парта – 16 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.

7.5	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Безопасность жизнедеятельности
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Процессов и машин в агроинженерии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

ктн, Доцент, Мелешков Сергей Иванович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Процессов и машин в агроинженерии

Протокол от 24.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Доцент Климов Н. С.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Цель дисциплины – изучить опасности и разработку средств, методов и способов защиты человека от них для успешного использования их в своей профессиональной деятельности.
Задачи:	Задачи: - дать обучающимся, знания в области способов позволяющих выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; - научить обучающихся, обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; - подготовить обучающихся к осуществлению ими действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Ботаника	
2.1.2	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.3	Зоология	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	
2.2.2	Микробиология	
2.2.3	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

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-8.1: Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов	
Знать: - методику выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; Уметь: определять методы для выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов; Владеть: методикой выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов;	
УК-8.2: Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	
Знать: способы позволяющие обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; Уметь: находить оптимальные способы позволяющие обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты; Владеть: способами позволяющими обеспечивать безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты;	
УК-8.3: Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий	
Знать: средства позволяющие осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; Уметь: применять средства позволяющие осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий; Владеть: средствами позволяющими осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения безопасности жизнедеятельности.		
1.1	Введение в безопасность. Основные понятия и определения безопасности жизнедеятельности. /Лек/	2	2

1.2	Вредные производственные факторы и меры их ограничения. /Пр/	2	4
1.3	Вредные производственные факторы и меры их ограничения. /Ср/	2	12
	Раздел 2. Возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях, в результате террористических актов и в зонах военных конфликтов.		
2.1	Возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях, в результате террористических актов и в зонах военных конфликтов. /Лек/	2	4
2.2	Действия населения при стихийных бедствиях и массовых пожарах. Действия населения в ЧС военного времени. /Пр/	2	8
2.3	Действия населения при стихийных бедствиях и массовых пожарах. Действия населения в ЧС военного времени. /Ср/	2	12
	Раздел 3. Создание безопасных и (или) комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты.		
3.1	Создание безопасных и (или) комфортных условий труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты. /Лек/	2	6
3.2	Технические средства производственной санитарии. Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Мониторинг условий труда оператора ПЭВМ. /Пр/	2	12
3.3	Технические средства производственной санитарии. Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Мониторинг условий труда оператора ПЭВМ. /Ср/	2	11
	Раздел 4. Действия персонала и населения по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, террористических актов и в зоне военных действий.		
4.1	Действия персонала и населения по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, террористических актов и в зоне военных действий. /Лек/	2	6
4.2	Защитные сооружения ГО. Первая помощь пострадавшим. Технические средства пожаротушения. /Пр/	2	12
4.3	Защитные сооружения ГО. Первая помощь пострадавшим. Технические средства пожаротушения. /Ср/	2	18,9
4.4	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н.	Безопасность жизнедеятельности	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/167385
6.1.1.2	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/939218

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Микрюков В.Ю.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/940079
6.1.2.2	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник	Москва: КноРус, 2020	https://book.ru/book/935682

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Яковлева Е. В., Кулакова Е. В., Тимохин О. В.	Практикум. Безопасность жизнедеятельности при чрезвычайных ситуациях	Орел: ОрелГАУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71439
6.1.3.2	Панкин К. Е., Хизов А. В., Удалова О. Г., Кусмарцева Е. В., Карпова О. В., Надежкина Г. П.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для иностранных студентов всех специальностей и направлений подготовки	Саратов: Саратовский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/137502
6.1.3.3	Мезникова М. В., Садовников М. А., Борисенко И. Б., Курганский Ю. Л., Иванова Т. С.	Безопасность жизнедеятельности в условиях опасностей техносферы: учебное пособие к практическим занятиям по дисциплине «безопасность жизнедеятельности» для всех специальностей спо	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/139211
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций на объекте : сайт. – URL: go-belov.narod.ru. – Текст : электронный.			
6.2.2	Охрана труда. Охрана труда в России. Техника безопасности. Специалисты по охране труда объединяйтесь! : сайт. – URL: www.oхранatruda.ru. – Текст : электронный			
6.2.3	Охрана труда. Техника безопасности : сайт. – URL: www.tehbez.ru. – Текст : электронный			
6.2.4	Охрана труда. Техдок.ру : сайт. – URL: www.tehdok.ru. – Текст : электронный			
6.2.5	Трудовое право, охрана труда, должностные инструкции : сайт. – URL: truddoc.narod.ru. – Текст : электронный			
6.2.6	Безопасность жизнедеятельности : журнал : сайт. – URL: www.novtex.ru/bjd. – Текст : электронный			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	1.	Windows 7	лицензия	
6.3.1.2	2	Paint.NET	свободное ПО	
6.3.1.3	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО	
6.3.1.4	4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" обучающихся	свободное ПО, для	
6.3.1.5	5	Microsoft office 2007	лицензия	
6.3.1.6	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО	
6.3.1.7	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия	
6.3.1.8	Специализированное ПО			
6.3.1.9	1	FreeCAD	свободное ПО	
6.3.1.10	2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО	
6.3.1.11	3	NotePad++	свободное ПО	
6.3.1.12	4	Microsoft SQL server	лицензия	
6.3.1.13	5	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.	лицензия	
6.3.1.14	6	ProjectExpert 7	лицензия	
6.3.1.15	7	HiediSQL	свободное ПО	
6.3.1.16	8	BlueStaks 5(эмуляторАндройд)	свободное ПО	
6.3.1.17	9	OneSolisScouting	свободное ПО	
6.3.1.18	10	DirectFarm	свободное ПО	
6.3.1.19	11	BentleyView	свободное ПО	
6.3.1.20	12	VisualStudio Code	свободное ПО	
6.3.1.21	13	AndroidStudio	свободное ПО	
6.3.1.22	14	PascalABC	свободное ПО	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.			
6.3.2.2	АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			

6.3.2.3	Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.4	Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.5	Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://kodeks.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.6	Бесплатная база ГОСТ : сайт. – URL: https://docplan.ru/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-124 Основное оборудование: доска, экран, мультимедийный проектор, трибуна, стол-1 шт., стул кож.зам-1 шт., парта-24 шт., стул ученический-48 шт.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: И-217 Основное оборудование: парта-12шт., стул-22шт., стенд № 5 Пожарной безопасности – 1шт., Стенд № 6 Средства индивидуальной защиты – 1шт., учебный стенд – имитатор «Охранно-пожарная сигнализация» ОПС 1858 - 1шт., прибор РД 8901 – 1шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: И-223 Основное оборудование: парта-10шт., стул-20шт., трансформатор - 1шт., компьютер-1шт., стол-1шт., кресло-1шт., рулетка-1шт., стенд № 26 Изучение средств индивидуальной защиты – 1шт, стенд № 29 Определение концентрации пыли – 1шт., стенд № 4 Измерение вибрации – 1шт., стенд № 1 Исследование микроклимата – 1шт., стенд № 2 Контроль заземления – 1шт., барометр анероид – 1шт., лабораторная установка БЖДНМ «защита от вибрации» - 1шт., лабораторный стенд «Защита от СВЧ излучения» 1859 – 1шт.,люксметр Ю 116-1шт., манекен-тренажер – 1шт., противогазы-9шт.
7.4	Помещение для самостоятельной работы И-224 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. И-224 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -9шт, парта-10шт, стул-30шт, столы компьютерные-10шт, статус трибуна -1шт, переносной мультимедиа-проектор NEC NP50 G – 1шт, экран настенный с электроприводом-1шт.
7.5	Читальный зал библиотеки Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.6	
7.7	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет;

аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Физическая культура и спорт
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физической культуры и спорта		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	22		
самостоятельная работа	49,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	22,1	22,1	22,1	22,1
Сам. работа	49,9	49,9	49,9	49,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.п.н., Доцент, Скриплева Е.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физической культуры и спорта

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой К.п.н., доцент Скриплева Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование 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:	– понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке 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 знаниями по формированию практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре; – приобретение знаний по использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. – создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Спортивное совершенствование по избранному виду спорта
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Спортивное совершенствование по избранному виду спорта

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1: Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Знать: формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния Уметь: реализовать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы для сохранения и укрепления здоровья Владеть: навыками применения средств физической культуры и спорта для обеспечения полноценной социально-профессиональной деятельности	
УК-7.2: Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	
Знать: основы физической культуры и спорта физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, профессиональной направленности физического воспитания Уметь: использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности Владеть: умениями использовать средства физической культуры для обеспечения здоровья	
УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	
Знать: о здоровье, здоровом образе жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности Уметь: использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среды Владеть: мотивированной способностью к самоорганизации, повышению уровня физической культуры	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр		
1.1	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся /Лек/	1	2
1.2	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся /Пр/	1	2

1.3	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся /Ср/	1	6
1.4	Влияние физической культуры, здорового образа и стиля жизни на обеспечение здоровья и работоспособности /Лек/	1	2
1.5	Влияние физической культуры, здорового образа и стиля жизни на обеспечение здоровья и работоспособности /Пр/	1	6
1.6	Влияние физической культуры, здорового образа и стиля жизни на обеспечение здоровья и работоспособности /Ср/	1	10
1.7	Социально-биологические основы физической культуры /Пр/	1	4
1.8	Социально-биологические основы физической культуры /Ср/	1	8
1.9	Средства физической культуры в регулировании работоспособности /Пр/	1	4
1.10	Средства физической культуры в регулировании работоспособности /Ср/	1	10
1.11	Совершенствование профессионально значимых двигательных умений и навыков /Ср/	1	12
1.12	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями /Пр/	1	2
1.13	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями /Ср/	1	3,9
1.14	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями /ИК/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Никишкин В. А., Бумарскова Н. Н., Крамской С. И., Барков А. Ю., Колотильщикова С. В., Лазарева Е. А., Гарник В. С., Амельченко И. А., Гурулева Т. Г., Попов А. В.	Физическая культура и спорт: учебник	Москва: МИСИ – МГСУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/179192
6.1.1.2	Бахтина Т. Н.	Физическая культура и спорт: курс лекций	Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/191130

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Агеев А., Дауров А. М., Кульчицкий В. Е., Литвина Г. А., Магомедов Р. Р., Махновская Н. В., Моргун И. Н., Мхце Б. А., Попова М. Р., Соловьева Е. В., Стрельников Р. В., Хагай В. С.	Физическая культура и спорт в специальной медицинской группе: учебное пособие	Ставрополь: СГПИ, 2018	https://e.lanbook.com/book/117676
6.1.2.2	Магомедов Р. Р., Щупленков Н. О., Щупленков О. А., Иохвидов В. В., Красильников А. Ю., Голякова Н. Н., Алексеева Е. Н., Федотова Т. Д., Федотов В. И.	Физическая культура и спорт с элементами адаптивной физической культуры: учебное пособие	Ставрополь: СГПИ, 2017	https://e.lanbook.com/book/117747
6.1.2.3	Бгуашева А. Б., Вержбицкой Е. Г.	Физическая культура и спорт, безопасность жизнедеятельности: материалы заседания круглого стола института физической культуры и дзюдо адыгейского государственного университета (2020-2021 учебный год)	Майкоп: АГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/231413
6.1.2.4	Каленик Е. Н., Купцов И. М., Казанцев А. А., Купцов А. И.	Теория и практика физической культуры = Theory and practice of physical culture: учебное пособие для вузов по дисциплине «физическая культура и спорт» для всех направлений и специальностей в соответствии с фгос во	Ульяновск: УлГУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/314399

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Физическая культура и спорт: организация самостоятельной работы студентов: учеб.-метод. пособие	Иркутск: ИрГУПС, 2018	https://e.lanbook.com/book/117581
6.1.3.2	Пягай Л. П.	Методические основы дисциплины «Физическая культура и спорт»: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/136154

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	1.	ВФСК ГТО : сайт – URL: http://www.gto.ru . – Текст: электронный.
6.2.2	4.	Министерство физической культуры и спорта РФ : сайт. – URL: http://www.mfks.ru . – Текст:

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8		

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : элек-тронный.

6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-236 1/40 Основное оборудование: столы-парты – 20 шт; стол – 1 шт; стулья – 2 шт; экран – 1 шт; трибуна – 1 шт; доска – 1шт; проектор – 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.3	2. Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.4	(Спортивный зал №1) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 7 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 2 шт; мячи футбольные – 2 шт; щит баскетбольный – 1 пара.
7.5	3. Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.6	(Спортивный зал №2) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 9 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; перекладина – 1 шт; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 3 шт; мячи футбольные – 3 шт; щит баскетбольный – 1 пара; теннисные столы – 2 шт; теннисные ракетки – 4 пары; теннисные мячи – 2 упак; тренажеры – 9 шт; бревно – 1 шт.
7.7	4 Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ
7.8	(Зал борьбы) Основное оборудование: татами (маты) – 40 шт; канат – 1 шт; манекен для борьбы – 1 шт; стенка шведская – 2 шт.
7.9	
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь

- студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
 - к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Экономическая теория
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экономики и права		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Солошенко Р.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук, доцент Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование комплекса знаний об экономической жизни общества на микро- и макроуровне, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.
Задачи:	- сформировать систему базовых знаний по экономической теории, в т.ч. дать представление об экономике как системе жизнеобеспечения общества в условиях ограниченных ресурсов; - научить понимать основные проблемы микро- и макроэкономики, анализировать экономическую политику государства в современных социально-экономических условиях; - развить практические навыки анализа ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровня цен и денежной массы; - развить способность принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности; - развить способность самостоятельного поиска и использования экономической информации, необходимой в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История (история России, всеобщая история)
2.1.2	Математика и матстатистика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Философия
2.2.2	Управление проектами
2.2.3	Правоведение
2.2.4	Цифровые технологии в АПК

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: принципы и методы поиска экономической информации, необходимой для решения поставленной задачи. Уметь: применять принципы и методы поиска экономической информации, критически оценивать поступающую информацию, вне зависимости от источника. Владеть: практическими навыками поиска экономической информации, необходимой для решения поставленных задач.
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: методику анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленной задачи. Уметь: критически анализировать экономическую информацию, обобщать полученные результаты, логично и аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Владеть: практическими навыками выбора оптимальных способов решения поставленной задачи, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: принцип системного подхода и метода системного анализа. Уметь: применять системный подход и метод системного анализа при решении задач в профессиональной деятельности. Владеть: практическими навыками использования системного подхода и метода системного анализа при решении задач в профессиональной деятельности.
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
Знать: основные виды ресурсов и ограничений, методику поиска, сбора и обработки информации. Уметь: использовать основные категории и законы экономической теории для решения поставленной задачи. Владеть: навыками обобщения и анализа протекающих экономических явлений в области профессиональной деятельности.
УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: способы решения типичных задач и критерии оценки ожидаемых результатов. Уметь: оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта. Владеть: способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение цели проекта.
УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность. Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.

Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией.

УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-9.1: Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности

Знать: основы законодательства в сфере экономической деятельности, базовые принципы функционирования экономики и финансирования профессиональной деятельности.

Уметь: использовать законы, регламентирующие экономическую деятельность, для решения поставленной задачи.

Владеть: навыками планирования в области профессиональной деятельности.

УК-9.2: Обосновывает принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей

Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности методологические основы принятия управленческих решений.

Уметь: анализировать и оценивать альтернативные варианты решения поставленной цели.

Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в сфере профессиональной деятельности.

УК-9.3: Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности

Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности экономические инструменты.

Уметь: применять современный аналитический инструментарий для решения конкретных задач в профессиональной деятельности.

Владеть: способностью оценки экономической эффективности деятельности коммерческих организаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр		
1.1	Предмет и метод экономической теории /Лек/	2	2
1.2	Предмет и метод экономической теории /Пр/	2	2
1.3	Предмет и метод экономической теории /Ср/	2	2
1.4	Общественное производство и проблема выбора /Лек/	2	0
1.5	Общественное производство и проблема выбора /Пр/	2	4
1.6	Общественное производство и проблема выбора /Ср/	2	4
1.7	Общая характеристика рыночного хозяйства /Лек/	2	2
1.8	Общая характеристика рыночного хозяйства /Пр/	2	2
1.9	Общая характеристика рыночного хозяйства /Ср/	2	3
1.10	Основы теории спроса и предложения /Лек/	2	2
1.11	Основы теории спроса и предложения /Пр/	2	2
1.12	Основы теории спроса и предложения /Ср/	2	3
1.13	Фирма. Издержки производства и прибыль /Лек/	2	2
1.14	Фирма. Издержки производства и прибыль /Пр/	2	4
1.15	Фирма. Издержки производства и прибыль /Ср/	2	4
1.16	Конкуренция. Основные типы структуры рынка /Лек/	2	2
1.17	Конкуренция. Основные типы структуры рынка /Пр/	2	2
1.18	Конкуренция. Основные типы структуры рынка /Ср/	2	4
1.19	Рынки факторов производства /Лек/	2	0
1.20	Рынки факторов производства /Пр/	2	4
1.21	Рынки факторов производства /Ср/	2	6
1.22	Макроэкономика и национальное счетоводство /Лек/	2	2
1.23	Макроэкономика и национальное счетоводство /Пр/	2	2
1.24	Макроэкономика и национальное счетоводство /Ср/	2	4
1.25	Макроэкономическое равновесие. Потребление, сбережения и инвестиции /Лек/	2	2
1.26	Макроэкономическое равновесие. Потребление, сбережения и инвестиции /Пр/	2	4
1.27	Макроэкономическое равновесие. Потребление, сбережения и инвестиции /Ср/	2	6
1.28	Макроэкономическая нестабильность. Экономический рост и цикличность развития /Лек/	2	2

1.29	Макроэкономическая нестабильность. Экономический рост и цикличность развития /Пр/	2	4
1.30	Макроэкономическая нестабильность. Экономический рост и цикличность развития /Ср/	2	6
1.31	Государственная макроэкономическая политика /Лек/	2	2
1.32	Государственная макроэкономическая политика /Пр/	2	4
1.33	Государственная макроэкономическая политика /Ср/	2	6,9
1.34	Мировая экономика и международные экономические отношения /Лек/	2	0
1.35	Мировая экономика и международные экономические отношения /Пр/	2	2
1.36	Мировая экономика и международные экономические отношения /Ср/	2	5
1.37	/ИК/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Камаев В.Д., Ильчиков М.З., Борисовская Т.А.	Экономическая теория. Краткий курс: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/942989
6.1.1.2	Николаева И. П.	Экономическая теория: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2022	https://e.lanbook.com/book/277694

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ларионова И. К., Новичкова А. В.	Экономическая теория (политическая экономия): учебник	Москва: Дашков и К, 2022	https://e.lanbook.com/book/228926
6.1.2.2	Журавлевой Г. П.	Экономическая теория. Макроэкономика	Москва: Дашков и К, 2022	https://e.lanbook.com/book/277688
6.1.2.3	Журавлева Г. П.	Экономическая теория. Микроэкономика- 1,2. Мезоэкономика: учебник	Москва: Дашков и К, 2022	https://e.lanbook.com/book/277691

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Полушкина И. Н.	Методические рекомендации по проведению семинарских занятий по дисциплине «Экономическая теория»: учебно-методическое пособие	Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2020	https://e.lanbook.com/book/144733
6.1.3.2	Шаравина Е. В., Кузнецова И. Г., Рюмкин С. В., Рюмкина И. Н., Савченко Н. В.	Экономическая теория: практикум	Новосибирск: НГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/257738

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Федеральная служба государственной статистики: сайт. – URL: https://rosstat.gov.ru . – Текст: электронный.
6.2.2	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации: сайт. – URL: https://mcx.gov.ru . – Текст: электронный.
6.2.3	Министерство финансов Российской Федерации: сайт. – URL: https://minfin.gov.ru . – Текст: электронный.
6.2.4	Центральный банк Российской Федерации: сайт. – URL: https://www.cbr.ru . – Текст: электронный.

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7 - лицензия

6.3.1.2	Paint.NET - свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle - свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" - свободное ПО для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft Office 2007 - лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC - свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского - лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст: электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ: сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст: электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы: сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст: электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань»: сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст: электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст: электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст: электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-444 (Лекционный зал). Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-440 (Лекционный зал). Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-452. Основное оборудование: доска, столы-парты - 15 шт., стол преподавательский, стул. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.4	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.5	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.7	ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ: Г-424 (компьютерный класс)с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.8	ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ: Читальный зал библиотеки. Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлсурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Культура речи и деловое общение
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экономики, управления и гуманитарных наук		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Ст. преподаватель , Севрюкова О.И. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики, управления и гуманитарных наук

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	овладеть культурой общения, чтобы логически ясно, аргументировано и грамотно строить устную и письменную речь, для получения навыков речевой коммуникации в межличностной и профессиональной сферах и повышения уровня практического владения современным русским литературным языком.
Задачи:	- дать необходимые знания о языке, средствах вербального и невербального общения в ситуациях, связанных с будущей профессией; - сформировать навыки устной и письменной коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - повысить общую культуру речи, а также уровень орфографической, пунктуационной и стилистической грамотности; - сформировать и развить навыки и умения в области деловой и научной речи, написания учебно-научных работ; научить студентов грамотно вести дискуссию и отстаивать свою точку зрения; - сформировать представление о специфике корпоративной культуры, особенностях ее функционирования; - подготовить студентов к конструктивному взаимодействию в деловой сфере;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Иностранный язык	
2.1.2	История (история России, всеобщая история)	
2.1.3	Философия	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Иностранный язык	
2.2.2	Философия	
2.2.3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.4	Особенности взаимодействия лиц с ограниченными возможностями здоровья в трудовом коллективе	
2.2.5	Психология	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие	
Знать: основы социального взаимодействия в различных ситуациях общения.	
Уметь: выбирать приемы эффективного социального взаимодействия.	
Владеть: навыками социального взаимодействия в различных ситуациях общения.	
УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде	
Знать: основы социального поведения для реализации своей роли в команде.	
Уметь: выбирать приемы и тактику поведения для реализации своей роли в команде.	
Владеть: стратегией поведения для реализации своей роли в команде.	
УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата	
Знать: основы взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.	
Уметь: выбирать приемы и тактику поведения с другими членами команды для достижения запланированного результата.	
Владеть: навыками взаимодействия с другими членами команды для достижения запланированного результата.	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1: Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	
Знать: основы делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	
Уметь: выбирать приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	
Владеть: навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.	
УК-4.2: Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках	
Знать: особенности языка и речи в целях обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.	
Уметь: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.	
Владеть: навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках.	

языках.
УК-4.3: Использует современные информационно – коммуникативные средства
Знать: особенности современных информационно– коммуникативных средств. Уметь: продуцировать связанные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуациями общения Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1: Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний
Знать: современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний. Уметь: применять знания о современном состоянии общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, истории и философии. Владеть: навыками использования знаний о современном состоянии общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний.
УК-5.2: Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии
Знать: историческое наследие и традиции различных социальных групп в контексте истории, религии и философии. Уметь: применять знания об историческом наследии и традициях различных социальных групп в контексте истории, религии и философии. Владеть: навыками уважительного отношения к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии.
УК-5.3: Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач
Знать: специфику взаимодействия с людьми с учетом их социо-культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач. Уметь: применять знания о взаимодействии с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач. Владеть: навыками взаимодействия с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Язык как важнейший компонент национальной культуры. Понятие «культура речи». /Лек/	2	2
1.2	Язык как важнейший компонент национальной культуры. Понятие «культура речи». /Пр/	2	0
1.3	Язык как важнейший компонент национальной культуры. Понятие «культура речи». /Ср/	2	2
1.4	Коммуникативные качества речи /Лек/	2	2
1.5	Коммуникативные качества речи /Пр/	2	2
1.6	Коммуникативные качества речи /Ср/	2	4
1.7	Разновидности речи /Лек/	2	2
1.8	Разновидности речи /Пр/	2	2
1.9	Разновидности речи /Ср/	2	2
1.10	Функциональные стили современного русского языка /Лек/	2	2
1.11	Функциональные стили современного русского языка /Пр/	2	2
1.12	Функциональные стили современного русского языка /Ср/	2	2
1.13	Культура речевого общения (основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения) /Лек/	2	0

1.14	Культура речевого общения (основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения) /Пр/	2	2
1.15	Культура речевого общения (основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения) /Ср/	2	2
1.16	Этические нормы речевой культуры (речевой этикет) /Лек/	2	0
1.17	Этические нормы речевой культуры (речевой этикет) /Пр/	2	2
1.18	Этические нормы речевой культуры (речевой этикет) /Ср/	2	2
1.19	Орфоэпические нормы (акцентологические): нормы ударения и нормы произношения /Лек/	2	0
1.20	Орфоэпические нормы (акцентологические): нормы ударения и нормы произношения /Пр/	2	4
1.21	Орфоэпические нормы (акцентологические): нормы ударения и нормы произношения /Ср/	2	0
1.22	Научный функциональный стиль /Лек/	2	2
1.23	Научный функциональный стиль /Пр/	2	0
1.24	Научный функциональный стиль /Ср/	2	4
1.25	Официально-деловой функциональный стиль /Лек/	2	2
1.26	Официально-деловой функциональный стиль /Пр/	2	2
1.27	Официально-деловой функциональный стиль /Ср/	2	4
1.28	Особенности устной публичной речи. Основы ораторского искусства /Лек/	2	2
1.29	Особенности устной публичной речи. Основы ораторского искусства /Пр/	2	2
1.30	Особенности устной публичной речи. Основы ораторского искусства /Ср/	2	4
1.31	Особенности делового общения /Лек/	2	2
1.32	Особенности делового общения /Пр/	2	2
1.33	Особенности делового общения /Ср/	2	4
1.34	Культура деловой письменной речи /Лек/	2	2
1.35	Культура деловой письменной речи /Пр/	2	2
1.36	Культура деловой письменной речи /Ср/	2	4
1.37	Лексические нормы /Лек/	2	0
1.38	Лексические нормы /Пр/	2	6
1.39	Лексические нормы /Ср/	2	6
1.40	Морфологические нормы /Лек/	2	0
1.41	Морфологические нормы /Пр/	2	4
1.42	Морфологические нормы /Ср/	2	6
1.43	Синтаксические нормы /Лек/	2	0
1.44	Синтаксические нормы /Пр/	2	4
1.45	Синтаксические нормы /Ср/	2	7,9
1.46	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Сергеева Е.В., под ред., Черняк В.Д., под ред., Дунев А.И., Пентина А.Ю., Столярова И.В., Четырина А.М.	Русский язык и культура речи: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/940087

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Черняк В. Д., под ред., Сергеева Е. В., под ред., Кузьмина А. В., Дунев А. И., Жуковская Г. А., Пентина А. Ю., Столярова И. В., Четырина А. М.	Русский язык и культура речи. Практикум: Учебно-практическое пособие	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/944153
6.1.2.2	Сергеева Е.В. под ред., Черняк В.Д. под ред. и др.	Русский язык и культура речи: Учебник	Москва: КноРус, 2017	https://book.ru/book/920224
6.1.2.3	Руднев В.Н.	Русский язык и культура речи: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2017	https://book.ru/book/926318
6.1.2.4	Черникова Н. В.	Русский язык и культура речи: учебно-методическое пособие	Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/253568

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.2.2	Библиотека юриста [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.hawbook.by.ru (свободный доступ).
6.2.3	Все о праве [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://allpravo.ru (свободный доступ).
6.2.4	Конституция РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.constitution.ru (свободный доступ).

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант"	свободное ПО для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-242 (лекционный зал). Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.2	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-240 Основное оборудование: парты – 48 шт., стенды – 7 шт., мультимедийный проектор, доска, экран, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.3	УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ: Г-218. Основное оборудование: столы -15 шт., стулья -31 шт., доска, трибуна, мультимедийный проектор, экран, витрины, почвенные монолиты.
7.4	ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ: Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: стол (25 шт.), стул (29 шт.), шкаф (1 шт.), компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет (8 шт.).

7.5	ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Правоведение
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экономики и права		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 5	
в том числе:			
аудиторные занятия	32		
самостоятельная работа	39,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32,1	32,1	32,1	32,1
Сам. работа	39,9	39,9	39,9	39,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.ю.н., Доцент, Кривоухов А.А. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	обеспечение общей правовой подготовки граждан, живущих в современном демократическом обществе, строящем правовое государство, на основе формирования у них правосознания, умения и навыков, обеспечивающих использование ими своих законных прав и возможностей, правомерное поведение и правовую активность во всех сферах жизни
Задачи:	- выработать у обучающихся понимание особенностей правовой системы Российской Федерации; - изучить значение и функции права в формировании правового государства, укреплении законности и правопорядка в стране; - отработать умения и навыки разбираться в законах и подзаконных актах, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения в соответствии с законом; - научить обучающихся анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в законодательстве и в специальной литературе, и на основе полученных знаний решать конкретные проблемы, возникающие в практической деятельности; - формирование базовых правовых понятий, необходимых для дальнейшего восприятия правовых дисциплин, высокого уровня профессионального правосознания, направленного на воспитание обучающихся в духе уважения конституционного строя, защиты прав, свобод и охраняемых законом интересов граждан, общества, государства; - привитие навыков ориентации в системе нормативных правовых актов, самостоятельной работы с учебными пособиями, научной литературой и материалами судебной практики

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	История (история России, всеобщая история)
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
Знать: нормы материального и процессуального права Уметь: определять характер правоотношения и подлежащие применению нормы материального и процессуального права Владеть: навыками определения характера правоотношения и подлежащих применению норм материального и процессуального права
УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: действующее законодательство РФ Уметь: принимать юридически значимые решения в точном соответствии с нормами материального и процессуального права Владеть: навыками принятия юридически значимых решений в точном соответствии с нормами материального и процессуального права
УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели
Знать: теоретические основы толкования норм права Уметь: определять сферу нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей Владеть: навыками определения сферы нормативного регулирования в соответствии с поставленной профессиональной задачей
УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-10.1: Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним
Знать: законодательство в сфере противодействия коррупции, экстремизма и терроризма Уметь: анализировать российское законодательство в сфере противодействия коррупции, экстремизма и терроризма Владеть: способностью применять действующие нормативные правовые нормы в борьбе с коррупцией, экстремизма и терроризма
УК-10.2: Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме

Знать: нормативные правовые акты, регулирующие вопросы борьбы с коррупцией, экстремизма и терроризма Уметь: планировать, организовывать и проводить мероприятия различного характера в различных сферах жизнедеятельности по противодействию коррупции, экстремизма и терроризма Владеть: навыками организатора мероприятий по вопросам предотвращения коррупции, экстремизма и терроризма
УК-10.3: Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму
Знать: знает базовые этические ценности, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению, экстремизму и терроризму Уметь: давать оценку коррупционному поведению, экстремизму и терроризму Владеть: способностью взаимодействия с различными органами власти по вопросам противодействия коррупции, экстремизму и терроризму

ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: знать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с существующими нормативными документами, Владеть: навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с существующими нормативными документами,
ОПК-2.2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
Знать: различные методы поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих профессиональную деятельность, Уметь: находить и анализировать различные нормативные правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность, Владеть: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих профессиональную деятельность,
ОПК-2.3: Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: требования природоохранного законодательства Российской Федерации, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, Уметь: организовать профессиональную деятельность с соблюдением требований природоохранного законодательства Российской Федерации, Владеть: навыками соблюдения требований природоохранного законодательства Российской Федерации, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства,
ОПК-2.4: Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: регулируемые нормативными правовыми актами требования к оформлению специальных документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, Уметь: применять регулируемые нормативными правовыми актами требования к оформлению специальных документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, Владеть: навыками оформления специальных документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции,
ОПК-2.5: Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Знать: регулируемые нормативными правовыми актами требования к ведению учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде, Уметь: применять регулируемые нормативными правовыми актами требования к ведению учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде, Владеть: навыками ведения учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде,

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Государство и право. Их роль в жизни общества /Лек/	5	2
1.2	Государство и право. Их роль в жизни общества /Пр/	5	2
1.3	Государство и право. Их роль в жизни общества /Ср/	5	4
1.4	Правонарушение и юридическая ответственность /Лек/	5	2

1.5	Правонарушение и юридическая ответственность /Пр/	5	2
1.6	Правонарушение и юридическая ответственность /Ср/	5	4
1.7	Основы конституционного права РФ /Лек/	5	2
1.8	Основы конституционного права РФ /Пр/	5	2
1.9	Основы конституционного права РФ /Ср/	5	4
1.10	Основы гражданского права /Лек/	5	2
1.11	Основы гражданского права /Пр/	5	2
1.12	Основы гражданского права /Ср/	5	4
1.13	Основы семейного права /Лек/	5	2
1.14	Основы семейного права /Пр/	5	2
1.15	Основы семейного права /Ср/	5	4
1.16	Основы трудового права /Лек/	5	2
1.17	Основы трудового права /Пр/	5	2
1.18	Основы трудового права /Ср/	5	4
1.19	Основы административного и уголовного права /Лек/	5	2
1.20	Основы административного и уголовного права /Пр/	5	2
1.21	Основы административного и уголовного права /Ср/	5	4
1.22	Основы экологического права /Лек/	5	2
1.23	Основы экологического права /Пр/	5	0
1.24	Основы экологического права /Ср/	5	6
1.25	Основы охраны государственной тайны /Лек/	5	0
1.26	Основы охраны государственной тайны /Пр/	5	2
1.27	Основы охраны государственной тайны /Ср/	5	5,9
1.28	/ИК/	5	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Кольшко М. П., Котлярова Л. Д.	Правоведение: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252023
6.1.1.2	Шиханова Е. Г., Кленкина О. В.	Правоведение	Самара: Самарский университет, 2021	https://e.lanbook.com/book/256871

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Рубанова М. Е., Портенко Н. Н., Мамочкина Е. М., Масляков В. В.	Правоведение: учебно-методическое пособие	Самара, 2021	https://e.lanbook.com/book/193938
6.1.2.2	Михайлова М. Ю.	Правоведение: учебное пособие	Новосибирск: СГУВТ, 2020	https://e.lanbook.com/book/194813
6.1.2.3	Кошелева Т. Н., Королева Е. А.	Правоведение: методические указания по изучению дисциплины и проведению практических занятий	Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2022	https://e.lanbook.com/book/222884
6.1.2.4	Мамай И. Н., Мамай О. В.	Правоведение: методические указания для проведения практических занятий	Самара: СамГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/244505

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.5	Мирошниченко Н. В., Жданова О. В., Еременко Н. В., Луговской С. И., Шевченко Е. А.	Правоведение: учеб. пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/245654

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.2.2	Библиотека юриста [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.hawbook.by.ru (свободный доступ).
6.2.3	Все о праве [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://allpravo.ru (свободный доступ).
6.2.4	Конституция РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.constitution.ru (свободный доступ).

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Windows XP лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.9	Windows Hyper-V Server свободное ПО
6.3.1.10	NotePad++ свободное ПО
6.3.1.11	Microsoft SQL server лицензия
6.3.1.12	BlueStaks 5 (эмулятор Андроид) свободное ПО
6.3.1.13	OneSolisScouting свободное ПО
6.3.1.14	AutoCAD лицензия
6.3.1.15	BentleyView свободное ПО
6.3.1.16	VisualStudio Code свободное ПО
6.3.1.17	AndroidStudio свободное ПО

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.

7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Химия
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физиологии и химии имени профессора А.А. Сысоева				
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции				
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства				
Квалификация	бакалавр				
Форма обучения	очная				
Общая трудоемкость	7 ЗЕТ				
Часов по учебному плану	252		Виды контроля в семестрах:		
в том числе:			экзамены 2		
аудиторные занятия	126		зачеты 1		
самостоятельная работа	96,6				
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0				
часов на контроль	27				

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
Неделя	17 3/6		18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	36	36	54	54
Лабораторные	36	36	36	36	72	72
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	2,3	2,3	2,4	2,4
Итого ауд.	54	54	72	72	126	126
Контактная работа	54,1	54,1	74,3	74,3	128,4	128,4
Сам. работа	17,9	17,9	78,7	78,7	96,6	96,6
Часы на контроль			27	27	27	27
Итого	72	72	180	180	252	252

Программу составил(и):

к.б.н., Доцент, Лебедева Надежда Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физиологии и химии имени профессора А.А. Сысоева

Протокол от 25.06.2023г. № 7

Заведующий кафедрой к.б.н.проф.Рыжкова Галина Федоровна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся теоретических знаний о химических процессах в природе; практических владений методами химического анализа, необходимыми для понимания биологических процессов, и формирующими современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания о химических веществах, их физико-химических свойствах, участии в метаболических процессах в животном мире; • сформировать у обучающихся навыки проведения экспериментальных исследований, необходимых для понимания взаимосвязи химических процессов в природе ; • подготовить обучающихся к решению конкретных профессиональных задач путем подбора и освоения современных методов химического и физического анализа, приборов и оборудования, используемых при проведении исследований.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ботаника
2.1.2	Физиология и биохимия растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	
2.2.2	Физиология и биохимия растений
2.2.3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.4	Микробиология
2.2.5	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.2.6	Экология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы химии; классификацию, строение и номенклатуру соединений, их химические свойства и способы получения. Уметь: осуществлять подбор химических методов и проводить исследования, необходимые для решения типовых задач. Владеть: навыками работы с современным специализированным лабораторным оборудованием, используемыми при проведении химических исследований
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные стереохимические представления как основу специфических комплементарных взаимодействий с участием биомакромолекул; основные представления о молекулярно-кинетических, оптических, электрических свойствах химических соединений Уметь: проводить обработку результатов исследования и оценивать их в сравнении с литературными данными; применять методы математического анализа с использованием необходимых приборов и лабораторного оборудования при проведении исследований Владеть: навыками интерпретации полученных результатов исследований с использованием приборно-инструментальной базы
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: значение дисциплины для решения стандартных задач в области технологии, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: использовать теоретические знания и практические навыки для решения соответствующих профессиональных задач. Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения и обобщения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Важнейшие положения,основные законы и понятия химии		
1.1	Основные законы химии. Классы неорганических соединений. Строение атома. Строение ядра. Радиоактивность. Комплексные соединения. /Лек/	1	6
1.2	Основные законы химии. Классы неорганических соединений. Строение атома. Строение ядра. Радиоактивность. Комплексные соединения. /Лаб/	1	8
1.3	Основные законы химии. Классы неорганических соединений. Строение атома. Строение ядра. Радиоактивность. Комплексные соединения. /Ср/	1	2,9
	Раздел 2. Гидролиз солей		
2.1	Гидролиз солей /Лек/	1	6
2.2	Гидролиз солей /Ср/	1	1
2.3	Гидролиз солей /Лаб/	1	6
	Раздел 3. Окислительно-восстановительные реакции		
3.1	Окислительно-восстановительные реакции /Лаб/	1	2
3.2	Окислительно-восстановительные реакции /Ср/	1	4
	Раздел 4. Химическая идентификация. Качественный анализ.		
4.1	Химия s- и p-элементов и их соединений /Лек/	1	2
4.2	Химия s- и p-элементов и их соединений /Лаб/	1	6
4.3	Химия s- и p-элементов и их соединений /Ср/	1	4
4.4	Химическая идентификация. Качественный анализ. Первая и вторая аналитические группы катионов. Третья аналитическая группа катионов Частные реакции на анионы 1-3 групп. /Лек/	1	4
4.5	Химическая идентификация. Качественный анализ. Первая и вторая аналитические группы катионов. Третья аналитическая группа катионов Частные реакции на анионы 1-3 групп /Лаб/	1	4
4.6	Химическая идентификация. Качественный анализ. Первая и вторая аналитические группы катионов. Третья аналитическая группа катионов Частные реакции на анионы 1-3 групп /Ср/	1	4
	Раздел 5. Химическая идентификация. Количественный анализ.Гравиметрия. Титриметрический анализ. Физико-химические и физические методы анализа. Метод колориметрии.		
5.1	Количественный анализ.Гравиметрия. /Лаб/	1	4
5.2	Титриметрический анализ. Физико-химические и физические методы анализа. Метод колориметрии. /Лек/	1	0
5.3	Титриметрический анализ. Физико-химические и физические методы анализа. Метод колориметрии. /Лаб/	1	6
5.4	Титриметрический анализ. Физико-химические и физические методы анализа. Метод колориметрии. /Ср/	1	2
5.5	/ИК/	1	0,1

	Раздел 6. Теория строения органических веществ.		
6.1	Углеводороды: алканы, алкены, алкины, диены, арены Спирты и фенолы Оксосоединения: альдегиды и кетоны Карбоновые к-ты /Лек/	2	18
6.2	Углеводороды: алканы, алкены, алкины, диены, арены Спирты и фенолы Оксосоединения: альдегиды и кетоны Карбоновые к-ты /Лаб/	2	16
6.3	Углеводороды: алканы, алкены, алкины, диены, арены Спирты и фенолы Оксосоединения: альдегиды и кетоны Карбоновые к-ты /Ср/	2	20
	Раздел 7. Биологически активные вещества		
7.1	Углеводы Аминокислоты. Белки Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты /Лек/	2	6
7.2	Углеводы Аминокислоты. Белки Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты /Лаб/	2	8
7.3	Углеводы Аминокислоты. Белки Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты /Ср/	2	20
	Раздел 8. Свойства мстинных растворов		
8.1	Растворы неэлектролитов и электролитов Диффузия, осмос, осмотическое давление Поверхностные явления. Адсорбция /Лек/	2	4
8.2	Растворы неэлектролитов и электролитов Диффузия, осмос, осмотическое давление Поверхностные явления. Адсорбция /Лаб/	2	4
8.3	Растворы неэлектролитов и электролитов Диффузия, осмос, осмотическое давление Поверхностные явления. Адсорбция /Ср/	2	20,7
	Раздел 9. Общая характеристика коллоидов и их свойств		
9.1	Коллоидные системы и методы получения лиофобных коллоидов Молекулярно-кинетические, оптические и электрические свойства лиофобных коллоидов Растворы высокомолекулярных соединений. (растворы ВМС). /Лек/	2	8
9.2	Коллоидные системы и методы получения лиофобных коллоидов Молекулярно-кинетические, оптические и электрические свойства лиофобных коллоидов Растворы высокомолекулярных соединений. (растворы ВМС). /Лаб/	2	8
9.3	Коллоидные системы и методы получения лиофобных коллоидов Молекулярно-кинетические, оптические и электрические свойства лиофобных коллоидов Растворы высокомолекулярных соединений. (растворы ВМС). /Ср/	2	18
9.4	/ИК/	2	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Артеменко А. И.	Органическая химия для нехимических направлений подготовки	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168595
6.1.1.2	Егоров В. В.	Общая химия: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/153684
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Твердохлебов В. П.	Органическая химия: учебник	Красноярск: СФУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/157659
6.1.2.2	Саенко О.Е.	Органическая химия (с практикумом): Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/942658
6.1.2.3	Александрова Э. А.	Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130569
6.1.2.4	Кириллов В. В.	Неорганическая химия. Теоретические основы	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/176659
6.1.2.5	Грандберг И. И., Нам Н. Л.	Органическая химия	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/195669
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Русский химик: электронная библиотека по химии			
6.2.2	Химик: форум			
6.2.3	Электронная библиотека учебных материалов по химии			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1				
6.3.1.2	1.	Windows 7	лицензия	
6.3.1.3	2	Paint.NET	свободное ПО	
6.3.1.4	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО	
6.3.1.5	4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" обучающихся	свободное ПО, для	
6.3.1.6	5	Microsoft office 2007	лицензия	
6.3.1.7	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО	
6.3.1.8	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия	
6.3.1.9	Специализированное ПО			
6.3.1.10	1	FreeCAD	свободное ПО	
6.3.1.11	2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО	
6.3.1.12	3	NotePad++	свободное ПО	
6.3.1.13	4	Microsoft SQL server	лицензия	
6.3.1.14	5	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.	лицензия	
6.3.1.15	6	ProjectExpert 7	лицензия	
6.3.1.16	7	HiediSQL	свободное ПО	
6.3.1.17	8	BlueStaks 5(эмуляторАндройд)	свободное ПО	
6.3.1.18	9	OneSolisScouting	свободное ПО	
6.3.1.19	10	DirectFarm	свободное ПО	
6.3.1.20	11	BentleyView	свободное ПО	
6.3.1.21	12	VisualStudio Code	свободное ПО	
6.3.1.22	13	AndroidStudio	свободное ПО	
6.3.1.23	14	PascalABC	свободное ПО	
6.3.1.24				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				

6.3.2.1	
6.3.2.2	1.eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	2.Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.4	3.ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	4.Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	5.Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.7	6.Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. (1-Г-444)
7.2	Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, химическая лаборатория: Г- 470 (1-Г- 470)
7.4	Основное оборудование: стол для химических исследований – 10 шт.; стулья – 33 шт.; таблица менделеева – 2 шт.; доска классная – 1 шт.; этажерка металлическая для реактивов – 10 шт.; шкаф книжный – 1 шт.; шкаф вытяжной - 1 шт.; муфельная печь тип снol 1,62-5,1/9,3 - 1 шт.; сушильный шкаф - 1 шт.; огнетушитель-1 шт. Переносное оборудование: химические реактивы; химическая посуда; весы технические по2246;тк1990 - 1 шт.; колориметр фотоэлектрический концентрационный кфк-2 - 2 шт.; аппарат кипа - 2 шт.; аналитические весы влр-200 - 3 шт.; колориметр фотоэлектрический фэк-56м - 1 шт.; центрифуга опн-3 - 1 шт.; центрифуга опн-8 - 1 шт.; рн метр-340 - 1 шт.; спектрофотометр – сф-26 – 1 шт.; водяная баня ту-46-22-587-75 - 1 шт.; штатив для пробирок – 6 шт.; электроплитка – 1 шт.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-214 0/104 Основное оборудование: доска классная – 1 шт.; парта – 51 шт.; стенд – 1 шт.; переносной мультимедиа-проектор beng – 1 шт.; экран настенный с электроприводом draper baronet 244x244 hgg – 1 шт.; трибуна – 1 шт.; вешалка – 6 шт.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-202 (1-Г-202)
7.7	Основное оборудование: шкаф вытяжной – 1 шт.; огнетушитель - 1 шт.; кошма – 1 шт.; доска классная – 1 шт.; трибуна – 1 шт.; доска объявлений – 1 шт.; стол ученический– 22 шт.; стулья – 33 шт.; этажерки металлические для реактивов – 2 шт.; вешалка -2 шт. Переносное оборудование: химические реактивы; химическая посуда
7.8	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-211 (1-Г-211)
7.9	Основное оборудование: Стол металлический – 17 шт.; стулья – 31 шт.; этажерки металлические для реактивов – 7 шт.; шкаф вытяжной – 1 шт.; доска классная – 1 шт.; доска объявлений – 1 шт.; кошма – 1 шт.; Переносное оборудование: химические реактивы; химическая посуда; центрифуга лабораторная типа mрw-330 – 1 шт.; центрифуга лабораторная цлмн-р10-01 «электрон» - 1 шт.; баня водяная лабораторная lw-1 - 1 шт.; центрифуга аналог опн-8 - 1 шт.; колориметр фотоэлектрический фэк-56 - 1 шт.; концентрационный кфк-2 - 1 шт.; гомогенизатор mрw-324 - 1 шт.; рн-метр милливольтметр рн-340 - 1 шт.; хроматограф биохром – 1; анализатор жидкости паж-2 - 1 шт.; весы электронные вк-1500 - 1; штатив бунзена – 6 шт.; штатив для пробирок – 6 шт.; электроплитка – 1 шт.
7.10	Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс) (1-Г-250)
7.11	Основное оборудование: столы - 14шт., стулья – 22 шт., доска металлическая - 1шт., компьютеры с выходом в Интернет - 12
7.12	Читальный зал библиотеки 12 Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12
7.13	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Математика и матстатистика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физико-математических дисциплин и информатики		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Пашкова М.И. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физико-математических дисциплин и информатики

Протокол от 24.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.с.-х.н., доцент Пашкова М.И.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	подготовка в области фундаментальной математики, формирование готовности к использованию полученных знаний в профессиональной деятельности; повышение математической культуры и формирование логического мышления.
Задачи:	- обеспечить возможность овладения совокупностью статистических знаний и умений, соответствующих уровню бакалавра по соответствующему профилю. - способствовать формированию обобщенных приемов исследовательской деятельности (постановка задачи, теоретическое обоснование и экспериментальная проверка её решения); - обучить методам обработки и анализа результатов опытов (экспериментов).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Информатика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Экономическая теория
2.2.2	Методика опытного дела
2.2.3	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.2.4	Управление проектами
2.2.5	Цифровые технологии в АПК
2.2.6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, необходимые для решения типовых задач в профессиональной деятельности Уметь: применять основные математические понятия, утверждения, соотношения и законы, методы и теоремы теории вероятностей и математической статистики, необходимые для решения типовых задач в профессиональной деятельности Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основы аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики. Уметь: выбрать, обосновать и применить различные методы теории вероятностей и математической статистики для проведения теоретического и экспериментального исследования, для решения профессиональных задач, решать типовые задачи. Владеть: навыками отыскания информационных источников для осуществления сбора, анализа и обработки информации
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы математических и естественных наук и информационно-коммуникационные технологий Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач Владеть: навыками применения современного математического инструментария для решения прикладных задач

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Элементы линейной алгебры		
1.1	Элементы линейной алгебры /Лек/	1	2
1.2	Элементы линейной алгебры /Пр/	1	6
1.3	Элементы линейной алгебры /Ср/	1	7
	Раздел 2. Элементы аналитической геометрии		

2.1	Элементы аналитической геометрии /Лек/	1	2
2.2	Элементы аналитической геометрии /Пр/	1	4
2.3	Элементы аналитической геометрии /Ср/	1	7
Раздел 3. Дифференциальное исчисление функций одной переменной			
3.1	Дифференциальное исчисление функций одной переменной /Лек/	1	2
3.2	Дифференциальное исчисление функций одной переменной /Пр/	1	4
3.3	Дифференциальное исчисление функций одной переменной /Ср/	1	8
Раздел 4. Дифференциальное исчисление функции многих переменных			
4.1	Дифференциальное исчисление функции многих переменных /Лек/	1	2
4.2	Дифференциальное исчисление функции многих переменных /Пр/	1	6
4.3	Дифференциальное исчисление функции многих переменных /Ср/	1	7,9
Раздел 5. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл и его приложения			
5.1	Неопределенный интеграл. Определенный интеграл и его приложения /Лек/	1	2
5.2	Неопределенный интеграл. Определенный интеграл и его приложения /Пр/	1	4
5.3	Неопределенный интеграл. Определенный интеграл и его приложения /Ср/	1	8
Раздел 6. Элементы теории вероятностей			
6.1	Элементы теории вероятностей /Лек/	1	4
6.2	Элементы теории вероятностей /Пр/	1	6
6.3	Элементы теории вероятностей /Ср/	1	8
Раздел 7. Элементы математической статистики			
7.1	Элементы математической статистики /Лек/	1	4
7.2	Элементы математической статистики /Пр/	1	6
7.3	Элементы математической статистики /Ср/	1	8
7.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Волобуева Т. А.	Математика (краткий курс лекций и практические задания): учебное пособие для бакалавров направления подготовки 35.03.04 агрономия	Орел: ОрелГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/118787
6.1.1.2	Ганичева А. В.	Математическая статистика: учебное пособие	Тверь: Тверская ГСХА, 2018	https://e.lanbook.com/book/134089

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Александрова Е. В., Уварова М. Н.	Математика. (Курс лекций и набор практических заданий для студентов бакалавров направлений подготовки 110800, 270800)	Орел: ОрелГАУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71526

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Васильчик М. Ю., Аркашов Н. С., Ковалевский А. П., Назарова Т. М., Пупышев И. М., Тренева Т. В., Хаблов В. В., Шефель Г. С.	Теория вероятностей. Примеры и задачи: учеб. пособие	Новосибирск: НГТУ, 2014	https://e.lanbook.com/book/118299
6.1.2.3	Панкратов Е. Л., Булаева Е. А.	Математический анализ: учебно-методическое пособие по курсу «математический анализ»	Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2016	https://e.lanbook.com/book/153259
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	1.	Библиотека студента : сайт. – URL: http://www.elibrary.ru .– Текст : электронный		
6.2.2	2.	Вся математика в одном месте : сайт. – URL: http://www.allmath.ru .– Текст : электрон-ный.		
6.2.3	3.	Дидактические материалы по информатике и математике : сайт. – URL: http://comp-science.narod.ru .– Текст : электронный		
6.2.4	4.	Интернет-проект «Задачи» : сайт. – URL: http://www.problems.ru .– Текст : электронный		
6.2.5	5.	Exponenta.ru: образовательный математический : сайт. – URL: http://www.exponenta.ru Текст :		
6.2.6	6.	Математика в помощь школьнику и студенту (тесты по математике online) : сайт. – URL: http://www.mathtest.ru .– Текст : электронный.		
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	1.Операционная система Windows 7 – лицензия; 2. Растровый графический редактор Paint.NET- свободное ПО; 3. Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ- свободное ПО; 4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”- свободное ПО, для обучающихся; 5. Офисный пакет программ Microsoft Office 2007- лицензия; 6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF- свободное ПО; 7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского-лицензия.			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	Mathcad-справочник по высшей математике. - URL: http://www.exponenta.ru/soft/Mathcad/learn/learn.asp .– Текст : электронный.			
6.3.2.8	Математика: Консультационный центр преподавателей и выпускников МГУ. – URL: http://school.msu.ru .– Текст : электронный.			
6.3.2.9	Математика on-line : справочная информация в помощь студенту – URL: http://www.mathem.h1.ru .– Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: И-210
7.2	Основное оборудование: Доска аудиторная – 1 Статус трибуна 550x450x1250 – 1 Стол-парта 2-местная – 74 Стол – 2 Стул – 2
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: И-201
7.4	Основное оборудование: шкафы – 4 шт., столы – 14 шт., стулья – 28 шт., столы – 2 шт., доска.
7.5	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.6	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.
7.8	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.

7.9	
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Информатика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физико-математических дисциплин и информатики		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	71,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	71,9	71,9	71,9	71,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.п.н., Доцент, Морозова Виктория Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физико-математических дисциплин и информатики

Протокол от 24.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.с.-х.н., доцент Пашкова М.И.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение приемов, способов и методов владения основами информационных технологий, приобретение практических навыков использования компьютерной техники и программного обеспечения для эффективной работы в среде автоматизированного рабочего места специалиста
Задачи:	• дать студентам глубокие и всесторонние знания о предмете и основных положениях курса; • способствовать приобретению достаточного уровня информационной культуры у студентов при подготовке специалистов аграрного сектора экономики; • освоить методы и способы обработки информации на современных персональных компьютерах в соответствующих программных средах; • подготовить к профессиональной деятельности студента, уверенно работающего на персональном компьютере в качестве конечного пользователя в условиях автоматизированного рабочего места специалиста (АРМ специалиста).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Математика и математическая статистика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Цифровые технологии в АПК

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации	
Знать: современные технологии поиска, обработки, хранения и использования профессионально значимой информации; основные источники получения информации в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Уметь: использовать современные средства систем автоматизированного проектирования и информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Владеть: средствами поиска необходимой информации	
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	
Знать: основные средства и методы сбора и обработки данных	
Уметь: анализировать информацию профессионального содержания в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками анализа информации, ее обработки, систематизации для решения поставленной задачи	
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	
Знать: различные подходы для решения задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Уметь: осуществлять системный подход для решения поставленных задач	
Владеть: навыками систематизации данных и информации, необходимых для профессиональной деятельности	
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	
Уметь: применять базовые математические знания для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками самостоятельной работы по освоению теоретического материала	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: математические модели в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Уметь: строить модели, проводить их анализ	
Владеть: навыками анализа результатов математических расчетов биологических моделей	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методы и принципы работы с	

компьютером как средством управления информацией.

Уметь: аналитически осмысливать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; научно обосновывать и применять на практике навыки работы с компьютером как средством управления информацией и решения профессиональных задач

Владеть: навыками применения информационно - коммуникационных технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Информатика как область интеграции знаний		
1.1	Информатика как область интеграции знаний /Лек/	1	2
1.2	Информатика как область интеграции знаний /Лаб/	1	0
1.3	Информатика как область интеграции знаний /Ср/	1	6
	Раздел 2. Математические основы информатики		
2.1	Математические основы информатики /Лек/	1	2
2.2	Математические основы информатики /Лаб/	1	2
2.3	Математические основы информатики /Ср/	1	6
	Раздел 3. Технические средства реализации информационных процессов		
3.1	Технические средства реализации информационных процессов /Лек/	1	2
3.2	Технические средства реализации информационных процессов /Лаб/	1	0
3.3	Технические средства реализации информационных процессов /Ср/	1	6
	Раздел 4. Программные средства реализации информационных процессов.		
4.1	Программные средства реализации информационных процессов. /Лек/	1	2
4.2	Программные средства реализации информационных процессов. /Лаб/	1	0
4.3	Программные средства реализации информационных процессов. /Ср/	1	6
	Раздел 5. Прикладное программное обеспечение. Текстовый редактор MS Word		
5.1	Прикладное программное обеспечение. Текстовый редактор MS Word /Лек/	1	2
5.2	Прикладное программное обеспечение. Текстовый редактор MS Word /Лаб/	1	6
5.3	Прикладное программное обеспечение. Текстовый редактор MS Word /Ср/	1	6
	Раздел 6. Прикладное программное обеспечение. Табличный редактор MS Excel.		
6.1	Прикладное программное обеспечение. Табличный редактор MS Excel. /Лек/	1	2
6.2	Прикладное программное обеспечение. Табличный редактор MS Excel. /Лаб/	1	6
6.3	Прикладное программное обеспечение. Табличный редактор MS Excel. /Ср/	1	6
	Раздел 7. Прикладное программное обеспечение. Графические редакторы, система презентаций MS Power Point.		
7.1	Прикладное программное обеспечение. Графические редакторы, система презентаций MS Power Point. /Лек/	1	0
7.2	Прикладное программное обеспечение. Графические редакторы, система презентаций MS Power Point. /Лаб/	1	2
7.3	Прикладное программное обеспечение. Графические редакторы, система презентаций MS Power Point. /Ср/	1	6
	Раздел 8. Прикладное программное обеспечение Базы данных и системы управления базами данных (СУБД MS Access).		

8.1	Прикладное программное обеспечение Базы данных и системы управления базами данных (СУБД MS Access). /Лек/	1	0
8.2	Прикладное программное обеспечение Базы данных и системы управления базами данных (СУБД MS Access). /Лаб/	1	2
8.3	Прикладное программное обеспечение Базы данных и системы управления базами данных (СУБД MS Access). /Ср/	1	8
Раздел 9. Модели решения функциональных и вычислительных задач.			
9.1	Модели решения функциональных и вычислительных задач. /Лек/	1	2
9.2	Модели решения функциональных и вычислительных задач. /Лаб/	1	0
9.3	Модели решения функциональных и вычислительных задач. /Ср/	1	6
Раздел 10. Алгоритмизация и программирование			
10.1	Алгоритмизация и программирование /Лек/	1	2
10.2	Алгоритмизация и программирование /Лаб/	1	0
10.3	Алгоритмизация и программирование /Ср/	1	9,9
Раздел 11. Компьютерные сети			
11.1	Компьютерные сети /Лек/	1	2
11.2	Компьютерные сети /Лаб/	1	0
11.3	Компьютерные сети /Ср/	1	6
11.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Здор Д. В.	Информатика: учебное пособие для обучающихся по направлениям 35.03.04 агрономия; 35.03.03 агрохимия и агропочвоведение; 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019	https://e.lanbook.com/book/149270

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Осенний В. В., Турлий С. И.	Информатика: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/254174
6.1.2.2	Орлянская Н. П.	Информатика: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/254276
6.1.2.3	Семенова И. В.	Информатика: практикум	Самара: Самарский университет, 2021	https://e.lanbook.com/book/256862

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Информационные ресурсы Центральной научной сельскохозяйственной библио-теки РАСХН [Электронный ресурс].-Режим доступа: http://www.cnshb.ru
6.2.2	Мир ПК [Электронный ресурс].-Режим доступа: http://www.osp.ru/pcworld
6.2.3	Hard&Soft [Электронный ресурс].-Режим доступа: http://www.hardnsoft.ru

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.Операционная система Windows 7 – лицензия; 2. Растровый графический редактор Paint.NET- свободное ПО; 3. Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ- свободное ПО; 4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”- свободное ПО, для обучающихся; 5. Офисный пакет программ Microsoft Office 2007- лицензия; 6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF- свободное ПО; 7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского-лицензия.

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» https://elibrary.ru
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.пф/
6.3.2.9	Научная электронная библиотека «Кибер Ленинка» https://cyberleninka.ru/
6.3.2.10	Министерство образования и науки Российской Федерации https://xn--80abucjiibhv9a.xn--plai/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-333
7.2	Основное оборудование: парта – 24 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., мультимедиа-проектор Epson – 1 шт., трибуна – 1 шт., экран стационарный – 1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ПК ноутбук DELL 500 15.4 WXGA TFT с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: И-330
7.5	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 10 шт., столы – 25 шт., стулья – 10 шт., скамья – 17 шт., доска, экран, шкафы – 1 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета И-224
7.7	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -9шт, парта-10шт, стул-30шт, столы компьютерные-10шт, статус трибуна -1шт, переносной мультимедиа-проектор NEC NP50 G – 1шт, экран настенный с электроприводом-1шт.
7.8	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет;	

аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Микробиология
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Почвоведения и общего земледелия имени профессора В.Д. Мухи		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	89,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	89,9	89,9	89,9	89,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

кандидат с.-х. наук, заведующий кафедрой, Трутаева Нина Николаевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Почвоведения и общего земледелия имени профессора В.Д. Мухи

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой Трутаева Нина Николаевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование знаний по общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства в соответствии с компетенциями.
Задачи:	-дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о микроорганизмах, их роли в природе и жизни человека; -изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий, метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных соединений; -освоить способы использования микробов в биотехнологии; -подготовить обучающихся к правильной организации технологий производства продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Ботаника
2.1.3	Физиология и биохимия растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство продукции растениеводства
2.2.2	Технология бродильных производств
2.2.3	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.4	Консервирование и виноделие
2.2.5	Технология хранения и переработки сахарной свеклы
2.2.6	Технология производства комбикормов
2.2.7	Производство продукции растениеводства
2.2.8	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.2.9	Производство продукции животноводства
2.2.10	Сельскохозяйственная экология
2.2.11	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.12	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.13	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.14	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.15	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: Умеет выбирать и использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками применения основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в производстве, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в производстве, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные информационно - коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства,

переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Уметь: выбирать и использовать основные задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции на основе информационно – коммуникационных технологий.

Владеть: навыками применения информационно – коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Тема 1. Микробиология и ее роль в народном хозяйстве /Лек/	3	2
1.2	Тема 1. Микробиология и ее роль в народном хозяйстве /Ср/	3	4
1.3	Тема 2. Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. Освоение методов микроскопического исследования микроорганизмов /Лаб/	3	2
1.4	Тема 2. Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. Освоение методов микроскопического исследования микроорганизмов /Ср/	3	4
1.5	Тема 3. Морфология микроорганизмов /Лек/	3	2
1.6	Тема 3. Морфология микроорганизмов /Лаб/	3	6
1.7	Тема 3. Морфология микроорганизмов /Ср/	3	4
1.8	Тема 4. Цитохимические методы исследования микроорганизмов (сложные и специальные методы окраски препаратов) /Лаб/	3	2
1.9	Тема 4. Цитохимические методы исследования микроорганизмов (сложные и специальные методы окраски препаратов) /Ср/	3	4
1.10	Тема 5. Основы систематики микроорганизмов /Лек/	3	2
1.11	Тема 5. Основы систематики микроорганизмов /Ср/	3	4
1.12	Тема 6. Генетика микроорганизмов /Ср/	3	4
1.13	Тема 7. Микроорганизмы и окружающая среда. Взаимоотношения микроорганизмов /Лек/	3	2
1.14	Тема 7. Микроорганизмы и окружающая среда. Взаимоотношения микроорганизмов /Ср/	3	4
1.15	Тема 8. Питание и ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Рост и размножение микроорганизмов /Лаб/	3	8
1.16	Тема 8. Питание и ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Рост и размножение микроорганизмов /Ср/	3	4
1.17	Тема 9. Превращение микроорганизмами С-содержащих соединений /Лаб/	3	6
1.18	Тема 9. Превращение микроорганизмами С-содержащих соединений /Ср/	3	4
1.19	Тема 10. Превращение микроорганизмами азотистых соединений /Лек/	3	2
1.20	Тема 10. Превращение микроорганизмами азотистых соединений /Лаб/	3	4
1.21	Тема 10. Превращение микроорганизмами азотистых соединений /Ср/	3	4
1.22	Тема 11. Азотфиксация и ее роль в плодородии почвы /Лаб/	3	2
1.23	Тема 11. Азотфиксация и ее роль в плодородии почвы /Ср/	3	4
1.24	Тема 12. Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа /Ср/	3	6
1.25	Тема 13. Почвообразовательный процесс и роль микроорганизмов в образовании почвы /Ср/	3	6
1.26	Тема 14. Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв /Лек/	3	2

1.27	Тема 14. Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв /Лаб/	3	2
1.28	Тема 14. Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв /Ср/	3	4
1.29	Тема 15. Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы /Ср/	3	6
1.30	Тема 16. Взаимоотношение микроорганизмов и растений /Лек/	3	2
1.31	Тема 16. Взаимоотношение микроорганизмов и растений /Ср/	3	6
1.32	Тема 17. Использование микроорганизмов и их метаболитов при возделывании с.-х. культур /Ср/	3	6
1.33	Тема 18. Превращение микроорганизмами растительного сырья (био конверсия) /Лек/	3	2
1.34	Тема 18. Превращение микроорганизмами растительного сырья (био конверсия) /Лаб/	3	2
1.35	Тема 18. Превращение микроорганизмами растительного сырья (био конверсия) /Ср/	3	6
1.36	Тема 19. Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия /Лек/	3	2
1.37	Тема 19. Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия /Лаб/	3	2
1.38	Тема 19. Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия /Ср/	3	5,9
1.39	/ИКР/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Плешакова В. И., Лещёва Н. А., Лоренгель Т. И.	Микробиология: практикум	Омск: Омский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/126624
6.1.1.2		Микробиология продуктов животного происхождения: электронный практикум для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства: практикум	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017	https://e.lanbook.com/book/143029
6.1.1.3	Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова А. И.	Микробиология	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/171851

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Стрельчик Н. В.	Микробиология молока и молочных продуктов	Омск: Омский ГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/90734
6.1.2.2	Еремина И. А., Долголюк И. В.	Пищевая микробиология: лабораторный практикум	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99566

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.3	Еремина И. А., Долголю И. В.	Пищевая микробиология	Кемерово: КемГУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/102691
6.1.2.4	Шуваева Г. П., Свиридова Т. В., Корнеева О. С.	Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика)	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106792
6.1.2.5	Шапиро Я. С.	Микробиология: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/126153
6.1.2.6		Микробиология: руководство к лабораторным и практическим занятиям	Тамбов: ТГУ им. Г.Р.Державина, 2019	https://e.lanbook.com/book/156859
6.1.2.7	Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М.	Микробиология молока и молочных продуктов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/162387
6.1.2.8	Долганова Н. В., Першина Е. В., Хасанова З. К.	Микробиология рыбы и рыбных продуктов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168454
6.1.2.9	Госманов Р. Г., Колычев Н. М., Кабилов Г. Ф., Галиуллин А. К.	Санитарная микробиология пищевых продуктов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168756
6.1.2.1 0	Плешакова В. И., Лещёва Н. А., Лоренгель Т. И.	Микробиология: практикум	Омск: Омский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/170272
6.1.2.1 1	Бояр И. В.	Микробиология: лабораторный практикум с элементами исследовательской работы	Красноярск: КрасГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/186998
6.1.2.1 2	Феоктистова Н. А.	Основы микробиологии. Экологическая микробиология	Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020	https://e.lanbook.com/book/207269
6.1.2.1 3	Очирова Л. А., Бадлуев Э. Б.	Микробиология. Основы микробиологии	Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019	https://e.lanbook.com/book/226037
6.1.2.1 4		Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторно- практических занятий по дисциплине «Микробиология»	Чебоксары: ЧГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/255122

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Микробиология пищевых продуктов: курс лекций	Курск: Курская ГСХА, 2018	https://e.lanbook.com/book/134845
6.1.3.2	Боряев Г. И., Остапчук А. В.	Микробиология: методические указания и задания к выполнению контрольной работы для студентов 2 курса заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Пенза: ПГАУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/142123

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека: сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru .– Текст: электронный.			
6.2.2	Основы Микробиологии : сайт.– URL: http://collegemicrob.narod.ru/microbiology/ .– Текст: электронный.			
6.2.3	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ) : сайт . – URL: http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm .– Текст : электронный.			
6.2.4	Интернет-тестирование: сайт. – URL: http://www.i-exam.ru . – Текст : электронный.			

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Название (лицензия\свободное ПО)
6.3.1.2	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.7	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru .
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.6	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-230, Основное оборудование: технологическое оборудование, сахариметр-1 шт., микроскопы -3 шт., ФЭК -1 шт., сушильный шкаф -1 шт., химическая посуда.
7.2	Переносное оборудование: весы-1 шт
7.3	
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-232, Лаборатория аналитическая, стулья -15 шт.,
7.6	Основное оборудование: коллекции минеральных удобрений, термостат, стерилизатор-1 шт.,
7.7	Переносное оборудование: весы-1 шт., электроплитка
7.8	
7.9	
7.10	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.11	
7.12	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.13	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и	

специальную литературу;

- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Экология
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 5	
в том числе:			
аудиторные занятия	48		
самостоятельная работа	23,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	23,9	23,9	23,9	23,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Кононова Ольга Михайловна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой Нагорная Ольга Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- формирование теоретических знаний, умений и владений по экологии, необходимых для освоения дисциплин профессионального цикла подготовки бакалавров направления «Агрономия».
Задачи:	- сформировать знания об общих закономерностях функционирования многоуровневых систем в природе и их взаимосвязях, механизмах взаимодействия организмов друг с другом и с окружающей средой; - сформировать у студентов понимание необходимости решения задач рационального природопользования, оценки состояния окружающей природной среды и планирования мероприятий по ее охране; - подготовить обучающихся к применению экологических знаний для решения практических задач в профессиональной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.1.2	Производство продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.2.2	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные термины, определения и понятия экологии, экологические законы, структуру экологической системы, закономерности взаимодействия организма и среды Уметь: применять знания при анализе стандартных задач в области профессиональной деятельности Владеть: основами экологических знаний и способами их применения в различных сферах жизни и профессиональной деятельности;	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: общие законы и закономерности экологии, принципы рационального природопользования и основные отраслевые экологические проблемы Уметь: проводить на основе полученных знаний оценку состояния экосистем и прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности Владеть: навыками применения полученных знаний при решении профессиональных задач;	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: необходимые базы данных для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности Уметь: анализировать и представлять экологическую информацию Владеть: методами поиска и анализа информации в области профессиональной деятельности	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение.		
1.1	Экология как наука. Предмет, методы и задачи /Лек/	5	2
1.2	Экология как наука. Предмет, методы и задачи /Пр/	5	2
1.3	Экология как наука. Предмет, методы и задачи /Ср/	5	7,9
	Раздел 2. Биоэкология и ее основные законы.		
2.1	Биоэкология и ее основные законы. /Лек/	5	6
2.2	Биоэкология и ее основные законы. /Пр/	5	14
2.3	Биоэкология и ее основные законы. /Ср/	5	8
	Раздел 3. Биосфера и человек.		

3.1	Биосфера и человек. /Лек/	5	8
3.2	Биосфера и человек. /Пр/	5	16
3.3	Биосфера и человек. /Ср/	5	8
3.4	/ИКР/	5	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Колесников С.И.	Экология: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/940082
6.1.1.2	Глушкова В.Г., под ред., Кочуров Б.И., Луговской А.М.	Экология: Учебник	Москва: КноРус, 2020	https://book.ru/book/933959

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Коробкин В.И. Передельский Л.В.	Экология и охрана окружающей среды: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/940369

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Шерышева Н. Г., Горина Л. Н.	Экология: учебно-методическое пособие	Тольятти: ТГУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/301697

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека
6.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ
6.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы
6.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань»
6.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU
6.2.6	Образовательная платформа «Юрайт»

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	2.Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	3.Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	4.Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	5.Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	6.AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	7.Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	4. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	5. Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	6. Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-317 1/30 Основное оборудование: проектор-1 шт., доска- 1 шт., стенды-4 шт., столы-15 шт., стол преподавательский -1 шт., стулья-31 шт., экран-1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт.
7.3	
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-305 1/28 Основное оборудование: доска- 1 шт., столы – 17 шт., стулья – 29 шт., шкафы – 3 шт., микроскопы – 22 шт., термостат – 1 шт., трибуна – 1 шт., шкафы сушильные – 2 шт.
7.5	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., экран- 1 шт.
7.6	
7.7	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. 1/10 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.8	
7.9	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности. В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями: - необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов; - необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов; - не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время; - прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять; - к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Цифровые технологии в АПК
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физико-математических дисциплин и информатики		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 6	
в том числе:			
аудиторные занятия	48		
самостоятельная работа	59,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., Профессор, Салтык И.П. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физико-математических дисциплин и информатики

Протокол от 24.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.с.-х.н., доцент Пашкова М.И.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Цель дисциплины - формирование знаний общих принципов работы и получение практических навыков использования современных цифровых технологий для решения прикладных задач в АПК.
Задачи:	освоение теоретических, методических и технологических основ цифровых технологий; изучение базовых понятий цифровой технологии, структуры и этапов информационного процесса, позволяющих решать задачи профессиональной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.1.2	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.4	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.1.5	Методика опытного дела
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.2.2	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.3	Технологическая практика
2.2.4	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.5	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.6	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: как выполнять поиск необходимой информации Уметь: выполнять поиск необходимой информации Владеть: методикой поиска необходимой информации
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: как критически анализировать информацию и обобщать результаты анализа для решения поставленной задачи Уметь: критически анализировать информацию и обобщать результаты анализа для решения поставленной задачи Владеть: критическим анализом информации и обобщением результатов анализа для решения поставленной задачи
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: как применять системный подход для решения поставленных задач Уметь: применять системный подход для решения поставленных задач Владеть: системным подходом для решения поставленных задач
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: Знать / Уметь / Владеть как демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: демонстрировать знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: демонстрацией знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: как использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

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

Владеть: использованием основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: как применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Владеть: методикой применения информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ОПК-7: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-7.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий

Знать: принципы работы современных информационных технологий

Уметь: использовать на практике принципы работы современных информационных технологий

Владеть: на практике принципами работы современных информационных технологий

ОПК-7.2: Демонстрирует базовые навыки работы с современными информационными технологиями

Знать: как демонстрировать базовые навыки работы с современными информационными технологиями

Уметь: демонстрировать базовые навыки работы с современными информационными технологиями

Владеть: базовыми навыками работы с современными информационными технологиями

ОПК-7.3: Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Знать: Знать / Уметь / Владеть

как реализовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Уметь: реализовывать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Владеть: принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

ПК-5: Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект

ПК-5.1: Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии

Знать:

Уметь:

Владеть:

ПК-5.2: Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии

Знать:

Уметь:

Владеть:

ПК-5.3: Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

Знать:

Уметь:

Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Технический прогресс в АПК России и мира		
1.1	Технический прогресс в АПК России и мира /Лек/	6	2
1.2	Технический прогресс в АПК России и мира /Пр/	6	4
1.3	Технический прогресс в АПК России и мира /Ср/	6	10
	Раздел 2. Государственная Программа развития цифровой экономики РФ. Нормативно-правовое обеспечение цифровой транс-формации АПК России		

2.1	Государственная Программа развития цифровой экономики РФ. Нормативно-правовое обеспечение цифровой транс-формации АПК России /Лек/	6	2
2.2	Государственная Программа развития цифровой экономики РФ. Нормативно-правовое обеспечение цифровой транс-формации АПК России /Пр/	6	4
2.3	Государственная Программа развития цифровой экономики РФ. Нормативно-правовое обеспечение цифровой транс-формации АПК России /Ср/	6	10
Раздел 3. Передовые цифровые технологии в АПК			
3.1	Передовые цифровые технологии в АПК /Лек/	6	4
3.2	Передовые цифровые технологии в АПК /Пр/	6	8
3.3	Передовые цифровые технологии в АПК /Ср/	6	10
Раздел 4. Направления цифровой трансформации АПК			
4.1	Направления цифровой трансформации АПК /Лек/	6	4
4.2	Направления цифровой трансформации АПК /Пр/	6	8
4.3	Направления цифровой трансформации АПК /Ср/	6	10
Раздел 5. Цифровые технологии управления агропромышленными предприятиями, перерабатывающими животноводческую продукцию			
5.1	Цифровые технологии управления агропромышленными предприятиями, перерабатывающими животноводческую продукцию /Лек/	6	2
5.2	Цифровые технологии управления агропромышленными предприятиями, перерабатывающими животноводческую продукцию /Пр/	6	4
5.3	Цифровые технологии управления агропромышленными предприятиями, перерабатывающими животноводческую продукцию /Ср/	6	10
Раздел 6. Эффективность цифровой трансформации АПК			
6.1	Эффективность цифровой трансформации АПК /Лек/	6	2
6.2	Эффективность цифровой трансформации АПК /Пр/	6	4
6.3	Эффективность цифровой трансформации АПК /Ср/	6	9,9
6.4	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Курчеева Г. И., Томилов И. Н.	Информационные технологии в цифровой экономике: учебное пособие	Новосибирск: НГТУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/152240
6.1.1.2	Скитер Н. Н., Костикова А. В., Сайкина Ю. А.	Информационные технологии: учебное пособие	Волгоград: ВолгГТУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157200

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ламонина Л. В., Степанова Т. Ю.	Информационные технологии: практикум	Омск: Омский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/129434

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2		Информационные технологии: практикум для студентов обучающихся по направлению 35.03.06 - «агроинженерия» профиль «электрооборудование и электротехнологии апк» очной и заочной формы обучения	Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2019	https://e.lanbook.com/book/131639

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Информационные технологии. Методы работы в программе Microsoft Excel: методические указания к лабораторным работам по дисциплине «информационные технологии» для студентов бакалавриата всех направлений подготовки очной и заочной форм обучения	Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/125213

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Ведомственный проект «Цифровое сельское хозяйство» [Электронный ресурс]. - Ре- жим доступа: http://mcx.ru/upload/iblock/900/900863fae06c026826a9ee43e124d058.pdf , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.			

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.Операционная система Windows 7 – лицензия; 2. Растровый графический редактор Paint.NET- свободное ПО; 3. Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ- свободное ПО; 4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”- свободное ПО, для обучающихся; 5. Офисный пакет программ Microsoft Office 2007- лицензия; 6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF- свободное ПО; 7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского-лицензия.			

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	КонсультантПлюс			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал.			
7.2	Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом.			
7.3	Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.			
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных заня-тий: Г-406			
7.5	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт., столы – 20 шт., стулья – 36 шт., доска, шкафы – 1 шт.			
7.6	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368			
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер.			
7.8	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор			
7.9				
7.10				

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней

теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Введение в профессиональную деятельность
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Часов по учебному плану 72 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачеты 1

аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 35,9
контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.с.-х. н., Доцент, Новикова Оксана Анатольевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.б.н., доцент Асадова М.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	– получить представления значимости своей будущей профессии, ознакомиться с сырьем, научными основами технологических процессов, основными отраслями пищевых производств, связанных с технологией переработки сельскохозяйственной продукции.
Задачи:	- сформировать у обучающихся системные знания о классификации предприятий по переработке с/х сырья; - изучить основные виды сырья, используемого в производстве и технологии переработки сельскохозяйственной продукции; - научить обучающихся формировать и сохранять качество сырья и продукции, проводить оценку, контроль, выявлять дефекты и причины их возникновения; - сформировать у обучающихся основные положения технологии производства, хранения, переработки, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ботаника
2.1.2	Физиология и биохимия растений
2.1.3	Химия
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.2.2	Основы производства продукции растениеводства
2.2.3	Производство продукции животноводства
2.2.4	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.2.5	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.7	Оборудование перерабатывающих производств
2.2.8	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.2.9	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.10	Технологическая практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1: Эффективно планирует собственное время
Знать: - принципы планирования собственного времени Уметь: - эффективно планировать собственное время; Владеть: - навыками планирования собственного времени;
УК-6.2: Планирует траекторию профессионального развития
Знать: - основную номенклатуру показателей качества плодов и овощей, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей. Уметь: - использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и хранению. Владеть: - методами оценки качества продукции растениеводства;
УК-6.3: Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Знать: - о возникновении промышленного производства основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства; Уметь: - определять возможное целевое назначение сельхоз сырья для наиболее рационального его использования и реализации; Владеть: - навыками построения технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;			
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
Знать: - о возникновении промышленного производства основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства закономерности, лежащие в основе технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: - представлять технологию производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в виде системы процессов, понимать сущность физических, микробиологических, коллоидных, биохимических процессов при производстве сельскохозяйственных продуктов; Владеть: - навыками построения технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции с учетом знаний математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин			
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
Знать: - классификацию предприятий по переработке с/х сырья; - основные закономерности организации технологического потока как системы процессов; - основные процессы, протекающие при производстве и хранении продуктов питания; Уметь: - определять возможное целевое назначение сельхоз сырья для наиболее рационального его использования и реализации; Владеть: - методами оценки качества продукции растениеводства;			
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
Знать: - классификацию предприятий по переработке с/х сырья; - ассортимент сельскохозяйственной продукции, воздействие на его расширение, улучшение; Уметь: - использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и хранению; Владеть: - методами оценки качества продукции растениеводства; - навыками построения технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.			
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;			
ОПК-5.1: Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			
Знать: - принципы строения схемы опыта для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: - составлять схемы опыта для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: - навыками построения схемы опыта для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;			
ОПК-5.2: Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			
Знать: - объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: - определять объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: - навыками выбора объектов и методов исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			
ОПК-5.3: Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.			
Знать: - основы построения эксперимента научного исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: - закладывать эксперимент научного исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: - навыками выполнения научного исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции			

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение в профессию /Лек/	1	2
1.2	Введение в профессию /Пр/	1	4

1.3	Введение в профессию /Ср/	1	5,9
1.4	Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства /Лек/	1	2
1.5	Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства /Пр/	1	4
1.6	Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства /Ср/	1	5
1.7	Научные основы технологических процессов пищевых производств /Лек/	1	2
1.8	Научные основы технологических процессов пищевых производств /Пр/	1	4
1.9	Научные основы технологических процессов пищевых производств /Ср/	1	5
1.10	Сырье как объект хранения /Лек/	1	2
1.11	Сырье как объект хранения /Ср/	1	4
1.12	Характеристика основных зерновых продуктов /Лек/	1	2
1.13	Характеристика основных зерновых продуктов /Ср/	1	4
1.14	Введение в технологию хлеба /Лек/	1	2
1.15	Введение в технологию хлеба /Пр/	1	2
1.16	Введение в технологию хлеба /Ср/	1	4
1.17	Основы технологии жиров /Лек/	1	2
1.18	Основы технологии жиров /Пр/	1	4
1.19	Основы технологии жиров /Ср/	1	4
1.20	Технология цельномолочной продукции /Лек/	1	4
1.21	Технология цельномолочной продукции /Ср/	1	4
1.22	/ИКР/	1	0,1
1.23	/Лек/	1	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Шацкая И. В.	Введение в профессиональную деятельность: учебное пособие	Москва: РТУ МИРЭА, 2020	https://e.lanbook.com/book/163918

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Антипов С. Т., Дранников А. В., Панфилов В. А., Харченков К. В., Юрова И. С., Панфилова В. А.	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/206720
6.1.2.2	Кокоева А. Т., Кокоева А. Т.	Технология переработки молока: учебно-методическое пособие	Владикавказ: Горский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/214868

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Министерство сельского хозяйства РФ
6.2.2	Послеуборочная обработка зерна
6.2.3	Размещение и хранение зерна
6.2.4	Режимы хранения зерновых масс

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
	1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340 Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..	
	2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-325 Основное оборудование: бактериологический термостат LP-120/2 – 1 шт., сушильный шкаф LP-320/2 – 1 шт., стол угловой – 1 шт., устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ – 1 шт., шупы – 8 шт., столы лабораторные – 7 шт., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1 – 1 шт., тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-МТ – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., шкаф лабораторный – 1 шт., разборные доски – 10 шт., набор сит – 15 шт., диафаноскоп ДСЗ-3 – 1 шт., мельница лабораторная «Вьюга» – 1 шт., инфраскан 3150 – 1 шт., установка для определения крошимости гранул У17-ЕКГ-1М – 1 шт., пурка для зерна ПХ-1 – 1 шт., весы ВК-3000 – 1 шт., пурка литровая с падающим грузом ПХ-1МЦ – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 шт., охладитель бюкс – 1 шт., блендер КТ-1301 – 1 шт., рассев лабораторный РЛУ-1 – 1 шт., рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10 – 1 шт., лабораторная мельница QC-109 – 1 шт., шелушитель зерна универсальный -УШЗ-1 – 1 шт., доска классная – 1 шт., экран настенный – 1 шт., столы – 10 шт., стулья - 22 шт. Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.	
	3	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-12 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.	
	4	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;

- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Генетика растений и животных
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 4	
в том числе:			
аудиторные занятия	64		
самостоятельная работа	79,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64,1	64,1	64,1	64,1
Сам. работа	79,9	79,9	79,9	79,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

Кандидат сельскохозяйственных наук, Декан, Бугаев Сергей Петрович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 13.06.2024г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	получение теоретических знаний и практических навыков по использованию классических и современных методов генетико-математического анализа для выявления закономерностей наследования хозяйственно-полезных признаков животных и растений в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Задачи:	- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания основных законов наследственности и изменчивости растительных и животных организмов; - научить обучающихся применять методы генетико-математического анализа; - подготовить обучающихся к реализации селекционно-генетических методов повышения продуктивности сельскохозяйственных животных и растений, основанных на знании их биологических особенностей в процессе будущей производственно-технологической деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Методика опытного дела
2.1.2	Микробиология
2.1.3	Зоология
2.1.4	Морфология и физиология с.-х. животных
2.1.5	Ботаника
2.1.6	Математика и математическая статистика
2.1.7	Физиология и биохимия растений
2.1.8	Химия
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство продукции животноводства
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: определять проявление основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения участия основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. Уметь: определять проявление основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками определения доли участия основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: принципы организации профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции

Владеть: приемами использования информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Предмет и методы генетики /Ср/	4	2
	Раздел 2.		
2.1	2Цитологические и молекулярные основы наследственности /Лек/	4	4
2.2	2Цитологические и молекулярные основы наследственности /Лаб/	4	2
2.3	2Цитологические и молекулярные основы наследственности /Ср/	4	6
	Раздел 3.		
3.1	Закономерности наследования признаков при половом размножении /Лек/	4	4
3.2	Закономерности наследования признаков при половом размножении /Лаб/	4	10
3.3	Закономерности наследования признаков при половом размножении /Ср/	4	14
	Раздел 4.		
4.1	Генетика пола /Лек/	4	2
4.2	Генетика пола /Лаб/	4	4
4.3	Генетика пола /Ср/	4	6
	Раздел 5.		
5.1	Хромосомная теория наследственности /Лек/	4	2
5.2	Хромосомная теория наследственности /Ср/	4	6
	Раздел 6.		
6.1	Математические методы анализа изменчивости признаков у животных /Лек/	4	4
6.2	Математические методы анализа изменчивости признаков у животных /Лаб/	4	10
6.3	Математические методы анализа изменчивости признаков у животных /Ср/	4	20
	Раздел 7.		
7.1	Генетика количественных признаков /Лек/	4	4
7.2	Генетика количественных признаков /Ср/	4	10
	Раздел 8.		
8.1	Мутационная изменчивость /Лек/	4	2
8.2	Мутационная изменчивость /Ср/	4	4
	Раздел 9.		
9.1	Генетика популяций /Лек/	4	2
9.2	Генетика популяций /Ср/	4	2
	Раздел 10.		
10.1	Биотехнология и генетическая инженерия /Лек/	4	2
10.2	Биотехнология и генетическая инженерия /Ср/	4	2
	Раздел 11.		
11.1	Группы крови и биохимический полиморфизм белков /Лек/	4	2
11.2	Группы крови и биохимический полиморфизм белков /Лаб/	4	2
11.3	Группы крови и биохимический полиморфизм белков /Ср/	4	2
	Раздел 12.		
12.1	Генетика уродств, врожденных аномалий и болезней /Ср/	4	2
	Раздел 13.		

13.1	Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис /Лек/	4	4
13.2	Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис /Лаб/	4	4
13.3	Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис /Ср/	4	3,9
13.4	Зачет с оценкой /ИКР/	4	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Генетика растений и животных: учебно-методическое пособие	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018	https://e.lanbook.com/book/143003
6.1.1.2	Максимов А. Г., Федюк В. В., Иванова Н. В., Максимов Н. А.	Генетика животных: сборник задач	Персиановский: Донской ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/216569
6.1.1.3	Кирдей Т. А.	Генетика растений и животных: учебное пособие	Иваново: ИГСХА им. акад. Д.К.Беляева, 2021	https://e.lanbook.com/book/263732

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Кадиев А. К.	Генетика популяций и иммуногенетика: учебное пособие	Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2018	https://e.lanbook.com/book/113079
6.1.2.2	Шишкина Т. В.	Генетика растений и животных: практикум для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пенза: ПГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/131076
6.1.2.3		Курс лекций и словарь терминов и понятий по изучению дисциплины Генетика для студентов по направлениям 110400 «Агрономия» и 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Тверь: Тверская ГСХА, 2017	https://e.lanbook.com/book/134103
6.1.2.4	Белокуров С. Г., Казаков Д. С.	Генетика и биометрия. Часть 1: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252149
6.1.2.5	Белокуров С. Г., Казаков Д. С.	Генетика и биометрия. Часть 2: учебное пособие	пос. Караваево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252152

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Официальный сайт Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) - http://www.cnsbl.ru
6.2.2	Официальный сайт Российская национальная библиотека (г. Санкт-Петербург) - http://www.rba.ru
6.2.3	Официальный сайт Российского государственного аграрного университета - МСХА имени К.А. Тимирязева - http://www.timacad.ru

6.2.4	Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института животноводства имени академика Л.К. Эрнста - http://www.vij.ru
6.2.5	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.1.9	3 NotePad++ свободное ПО
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1 БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ :сайт. – URL: http://vniiplem.ru/grpzh/ . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3.ИПС Кони-3: сайт. – URL: https://base.ruhorses.ru/ – Текст : электронный.
6.3.2.4	4.Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.5	5. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.7	
7.8	
7.9	Г-384 (1-Г-348)
7.10	Основное оборудование: стол -12 шт, стулья -24 шт, доска.
7.11	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор переносной, экран переносной.
7.12	
7.13	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.14	
7.15	Г-368 (1-Г-368)
7.16	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.17	
7.18	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных

выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Физиология и биохимия растений
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.б.н., Доцент, Варавкин В.О. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 25.06.2024г. № №16

Заведующий кафедрой Нагорная Ольга Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение процессов жизнедеятельности растительного организма в онтогенезе в различных условиях среды и управление ходом роста и развития растений для повышения эффективности сельскохозяйственного производства
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания процессов жизнедеятельности и функций растительного организма во взаимосвязи со строением; - сформировать умения владения, связанные с регулированием основных процессов жизнедеятельности растительного организма в зависимости от факторов внешней среды; - подготовить обучающихся к производственно-технологической деятельности по овладению методами селекции, способами производства посадочного материала, приемами ухода за сельскохозяйственными культурами

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Химия
2.1.2	Ботаника
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Микробиология
2.2.2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.2.3	Генетика растений и животных
2.2.4	Производство продукции растениеводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: зависимость поврежденности тканей растений действием низких температур от содержания в них сахаров, приспособления и устойчивость растений, растение как саморегулирующуюся систему; Уметь: определять жизнеспособность и силу роста семян, определять жизнеспособность зимующих растений и устойчивость к действию неблагоприятных факторов, прогнозировать физиологическое обоснование агротехнических мероприятий и сроков их проведения; Владеть: навыками систематизации результатов и разработки физиологических подходов.	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: физиологию и биохимию процессов растительной клетки, химизм световой и темновой фаз фотосинтеза и химизм стадий дыхания, их значение для организма растений, отдельные способы физиологического контроля водообеспеченности растений, причины и последствия нарушения микроэлементного состава; Уметь: определять интенсивность процессов жизнедеятельности у разных видов растений; Владеть: приемами отбора материала для дополнительных исследований, навыками обработки и анализа экспериментальных данных.	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: физиологию и биохимию формирования качества урожая сельскохозяйственных и культурных растений, методики определения и превращения веществ в растениях; Уметь: диагностировать недостаток или избыток некоторых элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям, диагностировать недостаток или избыток некоторых элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям районированных растений. Владеть: способами производства посадочного материала, приемами ухода за сельскохозяйственными культурами, отдельными методами селекции.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Предмет и задачи физиологии и биохимии Предмет и задачи физиологии и биохимии растений		

1.1	Предмет и задачи физиологии и биохимии Предмет и задачи физиологии и биохимии растений /Лек/	1	2
1.2	Предмет и задачи физиологии и биохимии Предмет и задачи физиологии и биохимии растений /Лаб/	1	0
1.3	Предмет и задачи физиологии и биохимии Предмет и задачи физиологии и биохимии растений /Ср/	1	4
Раздел 2. Физиология и биохимия растительной клетки			
2.1	Физиология и биохимия растительной клетки /Лек/	1	2
2.2	Физиология и биохимия растительной клетки /Лаб/	1	4
2.3	Физиология и биохимия растительной клетки /Ср/	1	6
Раздел 3. Фотосинтез			
3.1	Фотосинтез /Лек/	1	2
3.2	Фотосинтез /Лаб/	1	4
3.3	Фотосинтез /Ср/	1	10
Раздел 4. Дыхание растений			
4.1	Дыхание растений /Лек/	1	2
4.2	Дыхание растений /Лаб/	1	4
4.3	Дыхание растений /Ср/	1	4
Раздел 5. Водный режим			
5.1	Водный режим /Лек/	1	2
5.2	Водный режим /Лаб/	1	4
5.3	Водный режим /Ср/	1	4
5.4	/ИКР/	1	0,1
Раздел 6. Минеральное питание растений			
6.1	Минеральное питание растений /Лек/	1	2
6.2	Минеральное питание растений /Лаб/	1	4
6.3	/Ср/	1	4
Раздел 7. Обмен и транспорт веществ			
7.1	Обмен и транспорт веществ /Лек/	1	2
7.2	Обмен и транспорт веществ /Лаб/	1	0
7.3	Обмен и транспорт веществ /Ср/	1	8
Раздел 8. Рост и развитие растений			
8.1	Рост и развитие растений /Лек/	1	2
8.2	Рост и развитие растений /Лаб/	1	4
8.3	Рост и развитие растений /Ср/	1	4
Раздел 9. Приспособляемость и устойчивость растений			
9.1	Приспособляемость и устойчивость растений /Лек/	1	2
9.2	Приспособляемость и устойчивость растений /Лаб/	1	6
9.3	Приспособляемость и устойчивость растений /Ср/	1	4
Раздел 10. Формирование качества урожая			
10.1	Формирование качества урожая /Лек/	1	0
10.2	Формирование качества урожая /Лаб/	1	6
10.3	Формирование качества урожая /Ср/	1	5,9

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Физиология и биохимия растений: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133430

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.2	Щукин В. Б., Кононова Н. Д., Ильсова Н. В., Харитонов С. В.	Физиология и биохимия растений: словарь терминов и понятий: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский ГАУ, 2013	https://e.lanbook.com/book/200009
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Куликова Е. Г., Корягин Ю. В., Корягина Н. В.	Физиология и биохимия растений: лабораторный практикум для бакалавров направления подготовки 35.03.04 агрономия	Пенза: ПГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/131062
6.1.2.2	Куликова Е. Г., Корягин Ю. В., Корягина Н. В.	Физиология и биохимия растений: лабораторный практикум для студентов технологического факультета, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пенза: ПГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/131085
6.1.2.3	Корягин Ю. В., Корягина Н. В.	Физиология и биохимия растений: учебное пособие (курс лекций) для бакалавров направления подготовки «агрономия»	Пенза: ПГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/131129
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Гамзаева Р. С., Байков М. В., Байкова Л. Г.	Физиология и биохимия растений: методические указания по выполнению лабораторных работ, для обучающихся по направлению подготовки 35.03.03 агрохимия и агропочвоведение, 35.03.04 агрономия, 35.03.05 садоводство, 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/191334
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.			
6.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный			
6.2.3	3. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.2.4	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnshbl.ru . – Режим доступа: свободный.–Текст : электронный.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.1.8				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			

6.3.2.6 Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: <https://urait.ru>. – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-322 Основное оборудование: шкафы – 10 шт., столы-парты – 16 шт., стол преподавательский с тумбой – 1 шт., трибуна- 1 шт., стенды- 6 шт., мультимедийный проектор-1 шт., доска- 1 шт., экран- 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., биноклярные микроскопы- 12 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-305 Основное оборудование: доска- 1 шт., столы – 17 шт., стулья – 29 шт., шкафы – 3 шт., микроскопы – 22 шт., термостат – 1 шт., трибуна – 1 шт., шкафы сушильные – 2 шт.
7.4	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., экран- 1 шт.
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.8	
7.9	
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;

- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

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

Закреплена за кафедрой	Почвоведения и общего земледелия имени профессора В.Д. Мухи		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: экзамены 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	72		
самостоятельная работа	78,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	2,3		2,3	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	78,7	78,7	78,7	78,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.б.н., Доцент, Самофалова Н.А. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Почвоведения и общего земледелия имени профессора В.Д. Мухи

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой к.с.-х.н., доц. Трутаева Н.Н.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Цель дисциплины заключается в усвоении теоретических знаний, формировании представлений и умений по научным и технологическим основам почвоведения, агрохимии и земледелия, на которых базируются технологии производства продукции растениеводства.
Задачи:	- научить студентов распознавать состав и свойства основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия; - дать студентам всесторонние знания о законах научного земледелия, приемах, способах и технологиях обработки почвы, методологических принципах проектировании севооборотов и реализации экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности; - научить студентов способам и технологиям хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ботаника
2.1.2	Физиология и биохимия растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство продукции растениеводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин Уметь: решать типовые задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя знания математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин Владеть: навыками решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя знания математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: специфику информационно-коммуникационных технологий Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5: Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	
ОПК-5.1: Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: схему проведения эксперимента Уметь: проводить эксперимент для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками проведения эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5.2: Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной	

продукции
Владеть: навыками проведения исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

ОПК-5.3: Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: особенности закладки эксперимента

Уметь: закладывать эксперимент и выполнять научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Владеть: навыками закладки эксперимент в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Основы Почвоведения		
1.1	Понятие о почве и ее плодородии /Лек/	3	2
1.2	Понятие о почве и ее плодородии /Ср/	3	6
1.3	Факторы и типы почвообразования /Лек/	3	2
1.4	Факторы и типы почвообразования /Ср/	3	5
1.5	Состав и свойства почв /Лек/	3	4
1.6	Состав и свойства почв /Пр/	3	4
1.7	Состав и свойства почв /Ср/	3	5
	Раздел 2. Научные основы земледелия.		
2.1	Факторы жизни растений и законы земледелия. Оптимизация условий жизни сельскохозяйственных растений /Лек/	3	4
2.2	Факторы жизни растений и законы земледелия. Оптимизация условий жизни сельскохозяйственных растений /Ср/	3	5
	Раздел 3. Сорные растения и борьба с ними		
3.1	Биологические особенности и классификация сорных растений. /Лек/	3	2
3.2	Биологические особенности и классификация сорных растений. /Пр/	3	6
3.3	Биологические особенности и классификация сорных растений. /Ср/	3	5
3.4	Классификация мер борьбы с сорняками. Гербициды и их применение в борьбе с сорняками /Лек/	3	4
3.5	Классификация мер борьбы с сорняками. Гербициды и их применение в борьбе с сорняками /Пр/	3	6
3.6	Классификация мер борьбы с сорняками. Гербициды и их применение в борьбе с сорняками /Ср/	3	6
	Раздел 4. Севообороты		
4.1	Научные основы севооборота /Лек/	3	2
4.2	Научные основы севооборота /Пр/	3	4
4.3	Научные основы севооборота /Ср/	3	5
4.4	Классификация и организация севооборотов /Лек/	3	4
4.5	Классификация и организация севооборотов /Пр/	3	6
4.6	Классификация и организация севооборотов /Ср/	3	6
	Раздел 5. Обработка почвы		
5.1	Научные основы и задачи обработки почвы /Лек/	3	2
5.2	Научные основы и задачи обработки почвы /Ср/	3	5
5.3	Приемы и способы обработки почвы. Система обработки почвы в севообороте /Лек/	3	2
5.4	Приемы и способы обработки почвы. Система обработки почвы в севообороте /Пр/	3	4
5.5	Приемы и способы обработки почвы. Система обработки почвы в севообороте /Ср/	3	6
5.6	Система почвозащитной обработки почвы /Лек/	3	2
5.7	Система почвозащитной обработки почвы /Ср/	3	6

Раздел 6. Основы агрохимии			
6.1	Питание растений и методы его регулирования /Лек/	3	2
6.2	Питание растений и методы его регулирования /Ср/	3	6
6.3	Органические удобрения /Лек/	3	2
6.4	Органические удобрения /Ср/	3	6
6.5	Минеральные удобрения и их свойства /Лек/	3	2
6.6	Минеральные удобрения и их свойства /Пр/	3	6
6.7	Минеральные удобрения и их свойства /Ср/	3	6,7
6.8	/ИКР/	3	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Матюк Н. С., Беленков А. И., Мазиров М. А.	Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211703

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Макаров В. И.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии: учебное пособие для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы студентов. направление подготовки бакалавриата «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ижевск: Ижевская ГСХА, 2016	https://e.lanbook.com/book/133980
6.1.2.2	Яковлева М. И.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии: учебно-методическое пособие	Чебоксары: ЧГСХА, 2017	https://e.lanbook.com/book/139078

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Название (лицензия\свободное ПО)
6.3.1.2	1.Операционная система Windows 7 (лицензия)
6.3.1.3	2.Растровый графический редактор Paint.NET (свободное ПО)
6.3.1.4	3.Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ (свободное ПО)
6.3.1.5	4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” (свободное ПО), для обучающихся
6.3.1.6	5.Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 (лицензия)
6.3.1.7	6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF (свободное ПО)
6.3.1.8	7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского (лицензия)

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1. Г-220 Учебная аудитория для проведения учебных занятий

7.2	Основное оборудование: столы -10 шт., стулья -20 шт., доска, шкаф, стенд-3 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор, экран, коллекция сорных растений
7.4	
7.5	2. Г-218 Учебная аудитория для проведения учебных занятий
7.6	Основное оборудование: столы -15 шт., стулья -31 шт., доска, трибуна, мультимедийный проектор, экран, витрины, почвенные монолиты.
7.7	
7.8	3. Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.10	
7.11	4. Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.13	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Фитопатология, энтомология и защита растений
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: экзамены 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	72		
самостоятельная работа	78,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	2,3		2,3	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	78,7	78,7	78,7	78,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.с.х.н., *Доцент, Котельникова О.Б.; Доцент, Суглобова О.В.* _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой к.б.н., доцент Нагорная О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	получение теоретических основ фитопатологии и энтомологии как составной части разработки технологии защиты растений от болезней и вредителей с учетом экономических порогов вредоносности для успешного использования в профессиональной деятельности.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания об особенностях строения, циклах развития вредных организмов; многообразии вредных и полезных насекомых и возбудителей заболеваний растений; • сформировать у обучающихся знания о методах учета и прогнозирования сроков появления болезней и вредителей, умения составлять фенологические календари развития вредных организмов на основе знаний биоэкологии фитофага. • подготовить обучающихся к практической деятельности по выбранному направлению подготовки

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	Зоология
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.2	Технологическая практика
2.2.3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин Уметь: решать типовые задачи в области производства, переработки и хранения с.х.продукции Владеть: навыками, необходимыми для решения задач в области производства, хранения и переработки с.х.продукции
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с.х.продукции Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с.х.продукции Владеть: навыком применения основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с.х.продукции
ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
ОПК-3.1: Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Знать: безопасные условия труда для обеспечения проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний Уметь: создавать безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний Владеть: навыком создания безопасных условия труда для обеспечения проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-3.2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
Знать: нормативные правовые документы, регламентирующие вопросы труда в сельском хозяйстве Уметь: проводить поиск и анализ нормативных правовых документов\, регламентирующих вопросы труда св с.х. Владеть: навыками поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы труда в сельском хозяйстве
ОПК-3.3: Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов
Знать: вопросы безопасности выполнения производственных процессов Уметь: устранить проблемы, нарушающие производственные процессы

Владеть: навыком устранения проблем, нарушающих производственные процессы
ОПК-3.4: Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Знать: профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Уметь: проводить мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Владеть: навыками проведения мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Владеть: навыками реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: справочные материалы для разработки производства и переработки с.х.продукции
Уметь: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки с.х.продукции
Владеть: навыком использовать справочные материалы для разработки производства и переработки с.х.продукции
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Уметь: Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: навыками обосновывания системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Фитопатология		
1.1	Вводная. Диагностика болезней растений. Неинфекционные болезни растений. /Пр/	3	2
1.2	Вводная. Диагностика болезней растений. Неинфекционные болезни растений. /Лек/	3	2
1.3	Вводная. Диагностика болезней растений. Неинфекционные болезни растений. /Ср/	3	4
1.4	Основные группы возбудителей инфекционных болезней. Прогноз и сигнализация. /Лек/	3	4
1.5	Основные группы возбудителей инфекционных болезней. Прогноз и сигнализация. /Пр/	3	4
1.6	Основные группы возбудителей инфекционных болезней. Прогноз и сигнализация. /Ср/	3	8
	Раздел 2. Защита растений от болезней		
2.1	Методы защиты сельскохозяйственных культур от болезней. Болезни колосовых злаков и меры борьбы с ними. /Лек/	3	4
2.2	Методы защиты сельскохозяйственных культур от болезней. Болезни колосовых злаков и меры борьбы с ними. /Пр/	3	4
2.3	Методы защиты сельскохозяйственных культур от болезней. Болезни колосовых злаков и меры борьбы с ними. /Ср/	3	8
2.4	Болезни свёклы, картофеля и меры борьбы с ними. /Лек/	3	2
2.5	Болезни свёклы, картофеля и меры борьбы с ними. /Пр/	3	2
2.6	Болезни свёклы, картофеля и меры борьбы с ними. /Ср/	3	4
2.7	Болезни овощных культур и меры борьбы с ними /Лек/	3	2
2.8	Болезни овощных культур и меры борьбы с ними /Пр/	3	2
2.9	Болезни овощных культур и меры борьбы с ними /Ср/	3	4
2.10	Болезни плодовых и ягодных культур и меры борьбы с ними. /Лек/	3	4
2.11	Болезни плодовых и ягодных культур и меры борьбы с ними. /Пр/	3	4

2.12	Болезни плодовых и ягодных культур и меры борьбы с ними. /Ср/	3	8
Раздел 3. Энтомология			
3.1	Методы защиты растений от вредителей Основы морфологии, анатомии и физиологии, биологии, систематики и экологии насекомых. /Лек/	3	4
3.2	Методы защиты растений от вредителей Основы морфологии, анатомии и физиологии, биологии, систематики и экологии насекомых. /Пр/	3	6
3.3	Методы защиты растений от вредителей Основы морфологии, анатомии и физиологии, биологии, систематики и экологии насекомых. /Ср/	3	10
Раздел 4. Защита растений от вредителей			
4.1	Многоядные вредители. Система защиты от вредителей. /Лек/	3	2
4.2	Многоядные вредители. Система защиты от вредителей. /Пр/	3	2
4.3	Многоядные вредители. Система защиты от вредителей. /Ср/	3	4
4.4	Вредители зерновых злаков, Система защиты от вредителей /Лек/	3	2
4.5	Вредители зерновых злаков, Система защиты от вредителей /Пр/	3	2
4.6	Вредители зерновых злаков, Система защиты от вредителей /Ср/	3	4
4.7	Вредители бобовых культур, свеклы, технических культур. Система защиты от вредителей /Лек/	3	2
4.8	Вредители бобовых культур, свеклы, технических культур. Система защиты от вредителей /Пр/	3	2
4.9	Вредители бобовых культур, свеклы, технических культур. Система защиты от вредителей /Ср/	3	4
4.10	Вредители овощных культур. Система защиты от вредителей /Лек/	3	2
4.11	Вредители овощных культур. Система защиты от вредителей /Пр/	3	2
4.12	Вредители овощных культур. Система защиты от вредителей /Ср/	3	4
4.13	Вредители плодовых и ягодных культур, ползащитных полос и зеленых насаждений. Система защиты от вредителей. /Лек/	3	4
4.14	Вредители плодовых и ягодных культур, ползащитных полос и зеленых насаждений. Система защиты от вредителей. /Пр/	3	2
4.15	Вредители плодовых и ягодных культур, ползащитных полос и зеленых насаждений. Система защиты от вредителей. /Ср/	3	8
4.16	Вредители зерна и продукции растительного происхождения при хранении /Лек/	3	2
4.17	Вредители зерна и продукции растительного происхождения при хранении /Пр/	3	2
4.18	Вредители зерна и продукции растительного происхождения при хранении /Ср/	3	8,7
4.19	/ИКР/	3	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Сычёва И. В.	Фитопатология, энтомология и защита растений. Ч. II: Учебно-методические указания для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции растениеводства	Брянск: Брянский ГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/305114

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Пикушова Э. А.	Защита растений: современное состояние и перспективы развития: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/171579
6.1.2.2	Подъелец Т.А.	Защита растений в закрытом грунте от вредных организмов: курс лекций	Курск: Изд-во КГСХА, 2012	
6.1.2.3	Долженко Т. В., Колесников Л. Е., Семенова А. Г., Шапиро Я. С., Лепп Н. В., Сергеева О. В., Макаренко Е. В.	Интегрированная защита растений: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/276596

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Щербакова Л. Н., Зарудная Г. И.	Защита растений: методические указания, контрольные задания и программа курса	Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45243
6.1.3.2	Бурлака Г. А., Перцева Е. В.	Защита растений: методические указания	Самара: СамГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/143459

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	1.	Европейская и Средиземноморская организации по защите растений : сайт. – URL: http://www.eppo.org/ – Текст : электронный.
6.2.2	2.	ГАВРИШ : журнал : сайт. – URL: www.gavrish.ru/ – Текст : электронный.
6.2.3	3.	Защита и карантин растений : журнал : сайт. – URL: http://www.z-i-k-r.ru . – Текст : электронный.
6.2.4	4.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/ – Текст : электронный.

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	
6.3.2.2	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.4	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.7	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-322
7.2	1/32 Основное оборудование: шкафы – 10 шт., столы-парты – 16 шт., стол преподавательский с тумбой – 1 шт., трибуна- 1 шт., стенды- 6 шт., мультимедийный проектор-1 шт., доска- 1 шт., экран- 1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., биноклярные микроскопы- 12 шт.
7.4	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. 1/10 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.

7.5	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета оснащение: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.	Основное

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Ботаника
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 1	
в том числе:			
аудиторные занятия	72		
самостоятельная работа	71,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72,1	72,1	72,1	72,1
Сам. работа	71,9	71,9	71,9	71,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.б.н., Зав.кафедрой, Нагорная Ольга Вячеславовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой Кандидат биологических наук, доцент Нагорная Ольга Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение роли растений на планете, их значения для всех живых организмов в целом и для человека в частности, их строения, классификации, географии и экологии растений
Задачи:	● дать обучающимся знания о строении основных вегетативных и генеративных органов покрытосеменных растений на клеточном, тканевом и органном уровнях организации; ● научить обучающихся осуществлять систематический анализ многообразия мира растений, эволюции их структурно-функциональной организации в ходе приспособления к изменяющимся условиям жизни на Земле; ● подготовить обучающихся, владеющих приемами выращивания растений в связи с их экологией для обеспечения возможности использования их в сельскохозяйственном производстве.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физиология и биохимия растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.2.3	Производство продукции растениеводства
2.2.4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.5	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: анатомию, морфологию, систематику, закономерности происхождения и изменения растений Уметь: пользоваться микроскопом, самостоятельно готовить временные препараты Владеть: навыками морфологического описания видов растений	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: строение генеративных органов, образование и строение семян и плодов Уметь: распознавать основные структурные компоненты клетки и их органеллы, ткани, вегетативные органы, типы соцветий, основных представителей царства растений Владеть: навыками морфологического определения видов растений	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: особенности растения, как целостной структурно-функциональной системы, адаптированной в ходе эволюции к определенным условиям среды обитания, формирование растительных сообществ Уметь: проводить морфологический анализ растений различных семейств Владеть: навыками применения информационно - коммуникационных технологий в определении различных видов растений	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Растительная клетка		
1.1	Растительная клетка /Лек/	1	4
1.2	Растительная клетка /Лаб/	1	4
1.3	Растительная клетка /Ср/	1	6
	Раздел 2. Ткани высших растений		
2.1	Ткани высших растений /Лек/	1	4
2.2	Ткани высших растений /Лаб/	1	4
2.3	Ткани высших растений /Ср/	1	8

	Раздел 3. Вегетативные органы высших растений		
3.1	Вегетативные органы высших растений /Лек/	1	6
3.2	Вегетативные органы высших растений /Лаб/	1	6
3.3	Вегетативные органы высших растений /Ср/	1	8
	Раздел 4. Размножение растений		
4.1	Размножение растений /Лек/	1	0
4.2	Размножение растений /Лаб/	1	0
4.3	Размножение растений /Ср/	1	4
	Раздел 5. Введение в систематику		
5.1	Введение в систематику /Лек/	1	2
5.2	Введение в систематику /Лаб/	1	0
5.3	Введение в систематику /Ср/	1	4
	Раздел 6. Царство растений. Водоросли		
6.1	Царство растений. Водоросли /Лек/	1	2
6.2	Царство растений. Водоросли /Лаб/	1	2
6.3	Царство растений. Водоросли /Ср/	1	4
	Раздел 7. Высшие споровые растения		
7.1	Высшие споровые растения /Лек/	1	2
7.2	Высшие споровые растения /Лаб/	1	4
7.3	Высшие споровые растения /Ср/	1	4
	Раздел 8. Семенные растения. Отдел Голосеменные		
8.1	Семенные растения. Отдел Голосеменные /Лек/	1	2
8.2	Семенные растения. Отдел Голосеменные /Лаб/	1	2
8.3	Семенные растения. Отдел Голосеменные /Ср/	1	4
	Раздел 9. Цветок, семя и плод		
9.1	Цветок, семя и плод /Лек/	1	4
9.2	Цветок, семя и плод /Лаб/	1	6
9.3	Цветок, семя и плод /Ср/	1	6
	Раздел 10. Систематика покрытосеменных растений		
10.1	Систематика покрытосеменных растений /Лек/	1	6
10.2	Систематика покрытосеменных растений /Лаб/	1	8
10.3	Систематика покрытосеменных растений /Ср/	1	16
	Раздел 11. Флора и растительность		
11.1	Флора и растительность /Лек/	1	2
11.2	Флора и растительность /Лаб/	1	0
11.3	Флора и растительность /Ср/	1	4
	Раздел 12. Экология растений		
12.1	Экология растений /Лек/	1	2
12.2	Экология растений /Лаб/	1	0
12.3	Экология растений /Ср/	1	3,9
12.4	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Ботаника. Основы морфологии и анатомии высших растений: учебное пособие	Курск: Курская ГСХА, 2018	https://e.lanbook.com/book/134827

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.2	Полуянов А. В., наук о. З., наук и. в., так д. о., необходимых	Ботаника: анатомия и морфология: учебно-методическое пособие	Курск: КГУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/290636
6.1.1.3	Коровкин О. А.	Ботаника: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/939276

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Структурная ботаника: лабораторный практикум	Кемерово: КеМГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/121243
6.1.2.2	Милехина Н. В.	Ботаника: учебно-методическое пособие для лабораторно-практических занятий разделы: «анатомия растений», «морфология растений»	Брянск: Брянский ГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/133027
6.1.2.3	Милехина Н. В.	Ботаника. Раздел «Систематика растений»: учебное пособие по направлению подготовки уровень высшего образования - бакалавриат 35.03.03	Брянск: Брянский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133120
6.1.2.4	Сауткина Т. А., Поликсенова В. Д.	Ботаника. Практикум по морфологии растений	Минск: БГУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/180425
6.1.2.5	Найда Н. М.	Ботаника. Систематика растений: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/258569

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ) : сайт.- URL: http://www.cnsbh.ru/akdi/default.htm .— Текст : электронный.
6.2.2	Главный ботанический сад им. Н.В. Цицина РАН : сайт.- URL: http://www.gbsad.ru .— Текст : электронный.
6.2.3	Открытый иллюстрированный атлас сосудистых растений России и сопредельных стран : сайт.- URL: http://www.plantarium.ru/ .— Текст : электронный
6.2.4	Природа России : сайт.- URL: http://www.priroda.ru .— Текст : электронный

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст: электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ: сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст: электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы: сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст: электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань»: сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст: электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст: электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт»: сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст: электронный

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-307. Основное оборудование: доска-1 шт., парты-столы-11 шт., стол преподавательский -1 шт., стул- 1 шт., шкаф – 1 шт., микроскопы – 11 шт., стенд- 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., экран- 1 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-322 Основное оборудование: шкафы – 10 шт., столы-парты – 16 шт., стол преподавательский с тумбой – 1 шт., трибуна- 1 шт., стенды- 6 шт., мультимедийный проектор-1 шт., доска- 1 шт., экран- 1 шт.

7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., биноклярные микроскопы- 12 шт.
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Зоология
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 1	
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	53,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Ст.преподаватель, Волобуева Наталья Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 27.06.2023г. № 16

Заведующий кафедрой Нагорная Ольга Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование знаний, умений и компетенций основ строения и жизнедеятельности животных, их разнообразия и происхождения на основе эволюционного учения.
Задачи:	•дать обучающимся всесторонние знания об особенностях строения, циклах развития основных представителей животного царства; •сформировать у обучающихся знания о разнообразии паразитических животных – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека; •подготовить обучающихся к практической деятельности по выбранному направлению подготовки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Иностранный язык
2.1.2	Морфология и физиология с.-х. животных
2.1.3	Ботаника
2.1.4	Физиология и биохимия растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.2.2	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.2.3	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции Уметь: демонстрировать знания основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции Владеть: основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции	
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения с./х. продукции	
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки хранения с.х. продукции	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Зоология как система наук о животных. Подцарство Одноклеточные.		
1.1	Зоология как система наук о животных. Подцарство Одноклеточные. /Лек/	1	2

1.2	Зоология как система наук о животных. Подцарство Одноклеточные. /Лаб/	1	2
1.3	Зоология как система наук о животных. Подцарство Одноклеточные. /Ср/	1	6
Раздел 2. Подцарство Многоклеточные.			
2.1	Тип Губки. Тип Кишечнополостные. Тип Плоские черви. /Лек/	1	2
2.2	Тип Губки. Тип Кишечнополостные. Тип Плоские черви. /Лаб/	1	4
2.3	Тип Губки. Тип Кишечнополостные. Тип Плоские черви. /Ср/	1	6
2.4	Тип Круглые, или первичнополостные черви. /Лек/	1	2
2.5	Тип Круглые, или первичнополостные черви. /Лаб/	1	4
2.6	Тип Круглые, или первичнополостные черви. /Ср/	1	6
2.7	Тип Кольчатые черви. Тип моллюски. /Лек/	1	2
2.8	Тип Кольчатые черви. Тип моллюски. /Лаб/	1	4
2.9	Тип Кольчатые черви. Тип моллюски. /Ср/	1	6
2.10	Тип Членистоногие. Класс Ракообразные. Класс Паукообразные. /Лек/	1	2
2.11	Тип Членистоногие. Класс Ракообразные. Класс Паукообразные. /Лаб/	1	6
2.12	Тип Членистоногие. Класс Ракообразные. Класс Паукообразные. /Ср/	1	6
2.13	Класс насекомые. /Лек/	1	2
2.14	Класс насекомые. /Лаб/	1	4
2.15	Класс насекомые. /Ср/	1	6
2.16	Тип Хордовые. Класс хрящевые рыбы. Класс костные рыбы. Класс земноводные. /Лек/	1	2
2.17	Тип Хордовые. Класс хрящевые рыбы. Класс костные рыбы. Класс земноводные. /Лаб/	1	4
2.18	Тип Хордовые. Класс хрящевые рыбы. Класс костные рыбы. Класс земноводные. /Ср/	1	6
2.19	Класс Пресмыкающиеся. Класс птицы. /Лек/	1	2
2.20	Класс Пресмыкающиеся. Класс птицы. /Лаб/	1	4
2.21	Класс Пресмыкающиеся. Класс птицы. /Ср/	1	5,9
2.22	Класс Млекопитающие. /Лек/	1	2
2.23	Класс Млекопитающие. /Лаб/	1	4
2.24	Класс Млекопитающие. /Ср/	1	6
2.25	/ИКР/	1	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Башина С. И.	Зоология: учебно-методические указания и задания по проведению учебной практики для студентов первого курса института ветеринарной медицины и биотехнологии по направлению подготовки 36.03.02 зоотехния профиль «технология производства продукции животноводства (по отдельным отраслями их сочетаниям)»	Брянск: Брянский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/171964

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Зайцева Л. М., Гниломедова Л. П.	Зоология	Самара: СамГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/222158
6.1.2.2	Турицин В. С.	Зоология. Ч. II: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки: 06.03.01 Биология (профиль кинология), 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции), 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура (профиль аквакультура), 36.03.02 Зоотехния (профиль разведение, селекция, генетика и воспроизводство сельскохозяйственных животных)	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/258470
6.1.2.3	Абрамова Н. В., Мошкина С. В., Химичева С. Н.	Зоология: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы	Орел: ОрелГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/322088

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8	Специализированное ПО:	
6.3.1.9	1FreeCAD	свободное ПО
6.3.1.10	2Windows Hyper-V Server	свободное ПО
6.3.1.11	3Notepad++	свободное ПО
6.3.1.12	4Microsoft SQL server	лицензия
6.3.1.13	51С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.	лицензия
6.3.1.14	6ProjectExpert 7	лицензия
6.3.1.15	7HiediSQL	свободное ПО
6.3.1.16	8BlueStaks 5(эмуляторАндройд)	свободное ПО
6.3.1.17	9OneSolisScouting	свободное ПО
6.3.1.18	10DirectFarm	свободное ПО
6.3.1.19	11BentleyView	свободное ПО
6.3.1.20	12VisualStudio Code	свободное ПО
6.3.1.21	13AndroidStudio	свободное ПО
6.3.1.22	14PascalABC	свободное ПО

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-317 Основное оборудование: проектор-1 шт., доска- 1 шт., стенды-3 шт., столы-15 шт., стулья-32 шт., экран-1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт.
7.3	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии.
7.4	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-12 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.5	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.7	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Морфология и физиология с.-х. животных
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физиологии и химии имени профессора А.А. Сысоева		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	89,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	89,9	89,9	89,9	89,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

д.в.н., Профессор, Наумов Михаил Михайлович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физиологии и химии имени профессора А.А. Сысоева

Протокол от 25.06.2023г. № 7

Заведующий кафедрой Рыжкова Галина Федоровна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	научить будущего специалиста выявлять сущность физиологических функций и механизмов их регуляции на тканевом, органном и системном уровнях, прививать способность к анализу индивидуального, стадного, популяционного поведения животных в изменяющихся условиях внешней среды, взаимосвязи между строением и функцией тканей, органов и организма в целом.
Задачи:	• дать знания студентам об основных закономерностях строения организма сельскохозяйственных животных, функций и процессов, протекающих в их организме (кровообращение, дыхание, пищеварение, обмен веществ и энергии, воспроизводство, лактация и другие); • овладение умением и навыками исследования физиологических констант различных функций и умело их использовать при изучении смежных дисциплин и в практической деятельности. • развитие профессионального мышления у обучающихся о поведенческих реакциях и механизмах их формирования у животных разных видов, направления продуктивности, возраста, породы и типа нервной системы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	
2.1.2	
2.1.3	Зоология
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	
2.2.2	•Микробиология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: источниками информации, касающимися морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных;
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основные этапы становления и развития морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных; Уметь: анализировать последовательно изучаемый материал данной дисциплины; Владеть: навыками работы на современных приборах и оборудовании, используемыми при проведении исследований;
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: достижения морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных в постановке диагноза наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных и оказания первой ветеринарной помощи. Уметь: применять полученные знания для решения конкретных жизненных проблем, в том числе возникающих в профессиональной деятельности. Владеть: навыками использования современных законов при решении стандартных задач.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Морфология и физиология – наука о строении организма, функциях и поведении животных и связь их с условиями внешней среды.		
1.1	Методы изучения функций и поведения животных. Принцип регуляции функций. /Лек/	2	2

1.2	Методы изучения функций и поведения животных. Принцип регуляции функций. /Лаб/	2	2
1.3	Методы изучения функций и поведения животных. Принцип регуляции функций. /Ср/	2	5
Раздел 2. Физиология крови			
2.1	Основные функции и физико-химические свойства крови. Форменные элементы и их подсчет. Движение крови в большом и малом кругах кровообращения. Физиология сердца и нейро-гуморальная регуляция, ее функции. /Лек/	2	4
2.2	Основные функции и физико-химические свойства крови. Форменные элементы и их подсчет. Движение крови в большом и малом кругах кровообращения. Физиология сердца и нейро-гуморальная регуляция, ее функции. /Лаб/	2	4
2.3	Основные функции и физико-химические свойства крови. Форменные элементы и их подсчет. Движение крови в большом и малом кругах кровообращения. Физиология сердца и нейро-гуморальная регуляция, ее функции. /Ср/	2	10
Раздел 3. Физиология дыхания			
3.1	Физиология внешнего и внутреннего дыхания. Легочная вентиляция. /Лек/	2	2
3.2	Физиология внешнего и внутреннего дыхания. Легочная вентиляция. /Лаб/	2	2
3.3	Физиология внешнего и внутреннего дыхания. Легочная вентиляция. /Ср/	2	5
Раздел 4. Физиология пищеварения.			
4.1	Ротовое пищеварение и методы его изучения. Механизм секреции слюны, определение ее состава и физиологических свойств. Регуляция слюноотделения. /Лек/	2	2
4.2	Ротовое пищеварение и методы его изучения. Механизм секреции слюны, определение ее состава и физиологических свойств. Регуляция слюноотделения. /Лаб/	2	2
4.3	Ротовое пищеварение и методы его изучения. Механизм секреции слюны, определение ее состава и физиологических свойств. Регуляция слюноотделения. /Ср/	2	5
4.4	Пищеварение в желудке. Желудочное пищеварение у разных видов животных. Механизм секреции желудочного сока, определение его состава и ферментативных свойств. Моторика желудка. Особенности пищеварения у молодняка жвачных /Лек/	2	2
4.5	Пищеварение в желудке. Желудочное пищеварение у разных видов животных. Механизм секреции желудочного сока, определение его состава и ферментативных свойств. Моторика желудка. Особенности пищеварения у молодняка жвачных /Лаб/	2	2
4.6	Пищеварение в желудке. Желудочное пищеварение у разных видов животных. Механизм секреции желудочного сока, определение его состава и ферментативных свойств. Моторика желудка. Особенности пищеварения у молодняка жвачных /Ср/	2	5
4.7	Пищеварение в кишечнике. Кишечное пищеварение и всасывание. Механизм образования и выделения поджелудочного сока, кишечного сока и желчи. Изучение их состава и действия на составные части корма. Регуляция выделения этих секретов. Моторика, всасывание и экскреция в желудочно-кишечном тракте. /Лек/	2	2
4.8	Пищеварение в кишечнике. Кишечное пищеварение и всасывание. Механизм образования и выделения поджелудочного сока, кишечного сока и желчи. Изучение их состава и действия на составные части корма. Регуляция выделения этих секретов. Моторика, всасывание и экскреция в желудочно-кишечном тракте. /Лаб/	2	2

4.9	Пищеварение в кишечнике. Кишечное пищеварение и всасывание. Механизм образования и выделения поджелудочного сока, кишечного сока и желчи. Изучение их состава и действия на составные части корма. Регуляция выделения этих секретов. Моторика, всасывание и экскреция в желудочно-кишечном тракте. /Ср/	2	5
Раздел 5. Обмен веществ и энергии			
5.1	Обмен белков, липидов и регуляция этих процессов. Обмен минеральных веществ, воды и витаминов в организме. Физиологическое значение минеральных веществ, воды, и витаминов, потребность животных в них. /Лек/	2	4
5.2	Обмен белков, липидов и регуляция этих процессов. Обмен минеральных веществ, воды и витаминов в организме. Физиологическое значение минеральных веществ, воды, и витаминов, потребность животных в них. /Лаб/	2	2
5.3	Обмен белков, липидов и регуляция этих процессов. Обмен минеральных веществ, воды и витаминов в организме. Физиологическое значение минеральных веществ, воды, и витаминов, потребность животных в них. /Ср/	2	10
Раздел 6. Физиология выделения. гомеостаза.			
6.1	Значение выделительной системы в регуляции гомеостаза /Лаб/	2	4
6.2	Значение выделительной системы в регуляции гомеостаза /Ср/	2	5
Раздел 7. Физиология размножения и лактации			
7.1	Половая и физиологическая зрелость животных. Сперматогенез и овогенез. Овуляция. Понятие о лактации и лактационном периоде. Процесс молокообразования и выведения молока, регуляция этих функций. /Лаб/	2	4
7.2	овогенез. Овуляция. Понятие о лактации и лактационном периоде. Процесс молокообразования и выведения молока, регуляция этих функций. /Ср/	2	10
Раздел 8. Физиология эндокринной системы.			
8.1	Методы изучения функции желез внутренней секреции. Гормоны и механизм их действия /Лаб/	2	6
8.2	Методы изучения функции желез внутренней секреции. Гормоны и механизм их действия /Ср/	2	10
Раздел 9. Физиология центральной нервной системы.			
9.1	Физиология возбудимых тканей. Основные свойства тканей. /Лаб/	2	2
9.2	Физиология возбудимых тканей. Основные свойства тканей. /Ср/	2	5
9.3	Структура и функция ЦНС. Рефлексы и рефлекторная дуга. /Лаб/	2	2
9.4	Структура и функция ЦНС. Рефлексы и рефлекторная дуга. /Ср/	2	10
9.5	Высшая нервная деятельность. Методы исследования коры больших полушарий. Учение И.М. Сеченова, И.П. Павлова об условных рефлексах. /Лаб/	2	2
9.6	Высшая нервная деятельность. Методы исследования коры больших полушарий. Учение И.М. Сеченова, И.П. Павлова об условных рефлексах. /Ср/	2	4,9
9.7	/ИКР/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Скопичев В. Г., Шумилов В. Б.	Морфология и физиология животных	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187726
6.1.1.2	Иванов А. А., Войнова О. А., Ксенофонтов Д. А., Полякова Е. П.	Сравнительная физиология животных	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210755

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ряднов А. А.	Физиология животных: учебное пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76623
6.1.2.2	Скопичев В. Г., Шумилов В. Б.	Морфология и физиология животных	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/167718
6.1.2.3	Иванов А. А., Войнова О. А., Ксенофонтов Д. А., Полякова Е. П.	Сравнительная физиология животных	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168362
6.1.2.4	Под о. р., проф. Н. В.	Анатомия и физиология животных	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187660

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
6.2.2	ВетСовет : все о домашних животных
6.2.3	Ветеринария РФ

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	№	Название (лицензия\свободное ПО)
6.3.1.2		
6.3.1.3	1.	Windows 7 лицензия
6.3.1.4	2	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.5	3	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.6	4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.7	5	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.8	6	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.9	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.10		Специализированное ПО
6.3.1.11	1	FreeCAD свободное ПО
6.3.1.12	2	Windows Hyper-V Server свободное ПО
6.3.1.13	3	NotePad++ свободное ПО
6.3.1.14	4	Microsoft SQL server лицензия
6.3.1.15	5	1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях. лицензия
6.3.1.16	6	ProjectExpert 7 лицензия
6.3.1.17	7	HiediSQL свободное ПО
6.3.1.18	8	BlueStaks 5(эмуляторАндройд) свободное ПО
6.3.1.19	9	OneSolisScouting свободное ПО
6.3.1.20	10	DirectFarm свободное ПО
6.3.1.21	11	BentleyView свободное ПО
6.3.1.22	12	VisualStudio Code свободное ПО
6.3.1.23	13	AndroidStudio свободное ПО
6.3.1.24	14	PascalABC свободное ПО

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1.eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2.Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3.ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	4.Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	5.Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	6.Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	
6.3.2.9	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-214 (1-Г-214): Основное оборудование: доска классная – 1 шт.; парта – 51 шт.; стенд – 1 шт.; переносной мультимедиа-проектор beng – 1 шт.; экран настенный с электроприводом draper baronet 244x244 hgg – 1 шт.; трибуна – 1 шт.; вешалка – 6 шт.
7.2	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки): Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры – 12 шт.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс) (1-Г-250): Основное оборудование: столы – 12шт., стулья – 12шт., доска металлическая – 1шт., компьютеры с выходом в Интернет – 12 шт.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-208 (1-Г-208): Основное оборудование: шкаф ветеринарный – 3 шт.; шкаф шув – 1 шт.; стол большой (6x2) с подсветкой для микроскопа – 1 шт.; стол лабораторный – 4 шт.; стулья – 33 шт.; вешалка-1 шт.; гематологический анализатор abacus junior vet; телевизор golsen – 1 шт.; видеоманитофон panasonic – 1 шт.; доска классная – 1 шт.; огнетушитель – 1 шт. Переносное оборудование: штатив Бунзена – 5 шт.; микроскопы (биолам- 70 шт.; ломо - мик мед - 70 шт., мбр – 1 шт., мби-3 шт., микромед – р - 11 шт.) – 25 шт.; гемоцитометр гцмк-3 – 2 шт.; аппарат, счетчик микрочастиц (пикоскель) – 1 шт.; гемоглобинометр минигем-540 – 1 шт.; электростимуляторы уэс-1м – 1 шт.; кимограф – 3 шт.; электрокимограф – 1 шт.; центрифуга опн-8 – 1 шт.; вискозиметр вк-4 – 1 шт.; счетчики лабораторные для крови сд-1 – 17 шт.; электрокардиограф армед – 1 шт.; электрокардиограф есг-300g – 1 шт.; тонометр omron mx – 1 шт.; тоно-метр riester – 1 шт.; механические- ат-10 – 2 шт.; стетоскоп-фондоскоп – 5 шт.; электростимуляторы – 7 шт.; стенды – 5 шт.; прибор спекол-11 – 1 шт.; рн-метр лпу-01 – 1 шт.; баня четырёхмембранная loip lb-140 – 1 шт.; устройство v-sampler для подготовки стандартизированных мазков крови – 1 шт.; рефрактометр – ирф-22 – 1 шт.; оксигемограф – 1 шт.; оксигемометр – 1 шт.; офтальмоскоп зеркальный оз-5 – 5 шт.; офтальмоскоп ручной ор-36-08 – 1 шт.; спирометр успц-01-ссп – 1 шт.; спирометр портативный – 1 шт.; аппарат панченкова – 10 шт.; электронные весы ohaus – 1 шт.; электрокардиограф – 2 шт.; счётные камеры с сеткой горяева – 10, операционный столик для лабораторных животных – 1 шт.; перкуссионные молоточки – 5; плесси-метры – 3 шт.; термометры – 3 шт.; электротермометры ветеринарные – 2; химические реактивы, химическая посуда; лотки с хирургическими инструментами (ножницы, пинцет, скальпель) – 5; микроцентрифуга – 1 шт.; часы песочные – 2 шт.; настольная лампа – 1 шт.; электроплитка – 1 шт.
7.5	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 5

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 59,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат биологический наук, Доцент, Астахова Надежда Ивановна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 26.06.2023г. № 11

Заведующий кафедрой Астахова Н.И.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучить организацию физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных при производстве полноценных, экологически чистых и качественных кормов для получения эко-сертифицированного сырья животноводства
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания об эффективном кормлении животных, путях направленного воздействия на организм животных факторами питания, сформировать понимание о способах обеспечения максимальной продуктивности животных высокого качества, обеспечивая минимальные затраты на корма и высокую рентабельность производства - сформировать умения и владения органолептической оценки доброкачественности кормов и пригодности их для кормления животных, освоить технику и технологии кормления животных, определения потребности сельскохозяйственных животных в питательных веществах, методикой составления и анализа рационов кормления - подготовить обучающихся к практической деятельности, самостоятельному контролю полноценности и оценки экономической эффективности кормления животных, разработке мероприятий по рациональному использованию кормов и добавок, по повышению полноценности кормления животных в процессе будущей профессиональной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
2.1.2	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
2.1.3	Морфология и физиология с.-х. животных	
2.1.4	Ботаника	
2.1.5	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.6	Зоология	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства	
2.2.2	Цифровые технологии в АПК	
2.2.3	Технологическая практика	
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.5	Преддипломная практика	
2.2.6	Технология производства комбикормов	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции и способы их реализации	
Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: информационные источники и справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Уметь: использовать информационные источники и справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками применения информационных источников и справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Уметь: обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками использования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение. Оценка питательности кормов по химическому составу, переваримым питательным веществам /Лек/	5	2
1.2	Введение. Оценка питательности кормов по химическому составу, переваримым питательным веществам /Пр/	5	2
1.3	/Ср/	5	4
	Раздел 2.		
2.1	Понятие о полноценном кормлении. Проблема кормового протеина и полноценного белкового питания /Лек/	5	1
2.2	Понятие о полноценном кормлении. Проблема кормового протеина и полноценного белкового питания /Пр/	5	2
2.3	Понятие о полноценном кормлении. Проблема кормового протеина и полноценного белкового питания /Ср/	5	2
	Раздел 3.		
3.1	Углеводная и липидная питательность кормов и научные основы полноценного углеводного питания животных /Лек/	5	1
3.2	Углеводная и липидная питательность кормов и научные основы полноценного углеводного питания животных /Пр/	5	2
3.3	Углеводная и липидная питательность кормов и научные основы полноценного углеводного питания животных /Ср/	5	2
	Раздел 4.		
4.1	Минеральная питательность кормов и научные основы полноценного минерального питания животных /Лек/	5	0
4.2	Минеральная питательность кормов и научные основы полноценного минерального питания животных /Пр/	5	2
4.3	Минеральная питательность кормов и научные основы полноценного минерального питания животных /Ср/	5	2
	Раздел 5.		
5.1	Витаминная питательность кормов и научные основы полноценного витаминного питания животных. Комплексная оценка питательности кормов /Лек/	5	1
5.2	Витаминная питательность кормов и научные основы полноценного витаминного питания животных. Комплексная оценка питательности кормов /Пр/	5	2
5.3	Витаминная питательность кормов и научные основы полноценного витаминного питания животных. Комплексная оценка питательности кормов /Ср/	5	2
	Раздел 6.		
6.1	Классификация кормов. Грубые корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Лек/	5	1
6.2	Классификация кормов. Грубые корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Пр/	5	2
6.3	Классификация кормов. Грубые корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Ср/	5	2
	Раздел 7.		
7.1	Сочные корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Лек/	5	1
7.2	Сочные корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Пр/	5	2
7.3	Сочные корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Ср/	5	2
	Раздел 8.		
8.1	Концентрированные корма и отходы технических производств. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Лек/	5	1

8.2	Концентрированные корма и отходы технических производств. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Пр/	5	2
8.3	Концентрированные корма и отходы технических производств. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Ср/	5	2
	Раздел 9.		
9.1	Балансирующие кормовые добавки. Комбикорма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Лек/	5	1
9.2	Балансирующие кормовые добавки. Комбикорма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Пр/	5	2
9.3	Балансирующие кормовые добавки. Комбикорма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания /Ср/	5	2
	Раздел 10.		
10.1	Обоснование потребности с/х животных в энергии и питательных веществах. Основы нормированного кормления с/х животных /Лек/	5	1
10.2	Обоснование потребности с/х животных в энергии и питательных веществах. Основы нормированного кормления с/х животных /Пр/	5	2
10.3	Обоснование потребности с/х животных в энергии и питательных веществах. Основы нормированного кормления с/х животных /Ср/	5	4
	Раздел 11.		
11.1	Особенности пищеварения и обмена веществ у крупного рогатого скота. Кормление быков-производителей /Лек/	5	1
11.2	Особенности пищеварения и обмена веществ у крупного рогатого скота. Кормление быков-производителей /Пр/	5	2
11.3	Особенности пищеварения и обмена веществ у крупного рогатого скота. Кормление быков-производителей /Ср/	5	2
	Раздел 12.		
12.1	Кормление дойных коров /Лек/	5	1
12.2	Кормление дойных коров /Пр/	5	2
12.3	Кормление дойных коров /Ср/	5	4
	Раздел 13.		
13.1	Кормление стельных сухостойных коров и нетелей /Лек/	5	1
13.2	Кормление стельных сухостойных коров и нетелей /Пр/	5	2
13.3	Кормление стельных сухостойных коров и нетелей /Ср/	5	2
	Раздел 14.		
14.1	Кормление молодняка крупного рогатого скота /Лек/	5	1
14.2	Кормление молодняка крупного рогатого скота /Ср/	5	4
	Раздел 15.		
15.1	Кормление овец и коз /Лек/	5	1
15.2	Кормление овец и коз /Пр/	5	2
15.3	Кормление овец и коз /Ср/	5	4
	Раздел 16.		
16.1	Кормление свиней. Особенности пищеварения и обмена веществ у свиней. Кормление хряков-производителей /Лек/	5	1
16.2	Кормление свиней. Особенности пищеварения и обмена веществ у свиней. Кормление хряков-производителей /Пр/	5	2
16.3	Кормление свиней. Особенности пищеварения и обмена веществ у свиней. Кормление хряков-производителей /Ср/	5	2
	Раздел 17.		
17.1	Кормление супоросных и подсосных свиноматок /Пр/	5	2
17.2	Кормление супоросных и подсосных свиноматок /Ср/	5	2
	Раздел 18.		

18.1	Кормление поросят и ремонтного молодняка /Ср/	5	6
	Раздел 19.		
19.1	Кормление лошадей /Ср/	5	6
	Раздел 20.		
20.1	Кормление с/х птицы. Обоснование потребностей птицы в энергии и питательных веществах /Ср/	5	3,9
20.2	зачет /ИКР/	5	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Лисунова Л. И.	Кормление сельскохозяйственных животных	Новосибирск: НГАУ, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4566
6.1.1.2	Николаев С. И., Чепрасова О. В., Шкаленко В. В., Карапетян А. К., Чехранова С. В., Шерстюгина М. А., Морозова Е. А., Пономарченко И. А., Ицкович А. Ю., Тюбина А. Г.	Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов: учебное пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/112344
6.1.1.3	Хазиахметов Ф. С.	Рациональное кормление животных: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/206411

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Улитко В. Е., Пыхтина Л. А., Десятков О. А., Семёнова Ю. В., Савина Е. В.	Кормление животных и технология кормов. Часть 2: практикум	Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020	https://e.lanbook.com/book/207248
6.1.2.2	Улитко В. Е., Пыхтина Л. А., Десятков О. А., Семёнова Ю. В., Савина Е. В.	Кормление животных и технология кормов. Часть 1: практикум	Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020	https://e.lanbook.com/book/207251

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Аграрная наука : сайт журнала / учредитель ООО «ВИК - здоровье животных»
6.2.2	Животноводство России : сайт журнала
6.2.3	Зоотехния : сайт журнала / учредитель Министерство сельского хозяйства РФ и «Редакция журнала «Зоотехния».
6.2.4	Кормопроизводство : сайт журнала / учредитель ООО «Журнал «Кормопроизводство».

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Название (лицензия\свободное ПО)
6.3.1.2	
6.3.1.3	Windows 7 лицензия
6.3.1.4	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.5	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.6	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся

6.3.1.7	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.8	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.9	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.10	Специализированное ПО	
6.3.1.11	FreeCAD	свободное ПО
6.3.1.12	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
6.3.1.13	NotePad++	свободное ПО
6.3.1.14	Microsoft SQL server	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ :сайт. – URL: http:// vniiplem.ru/grpzh/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	BRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебные аудитории для проведения учебных заня-тий Г-242 (лекционный зал).
7.2	Основное оборудование: столы-парты – 22 шт., трибуна -1 шт, доска -1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.4	Учебные аудитории для проведения учебных заня-тий Г-370.
7.5	Основное оборудование: стол -13 шт, стулья -27 шт, шкаф -3 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.7	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

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

Закреплена за кафедрой **Транспортных систем и эксплуатации машинно-тракторного парка**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 4

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 95,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	95,9	95,9	95,9	95,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.т.н., доцент, Блинков Б.С. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Транспортных систем и эксплуатации машинно-тракторного парка

Протокол от 24.06.2024г. № 13

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Бабков А.П.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение основ механизации и автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства и высокоэффективного использования машин в соответствии с современными требованиями ресурсосбережения и охраны окружающей среды.
Задачи:	- дать знания обучающимся по устройству, рабочим процессам и регулировкам сельскохозяйственных машин и оборудования; - сформировать у обучающихся представление о системе машин сельскохозяйственного производства, технологических процессах в растениеводстве и животноводстве; - научить обучающихся основам производственной эксплуатации машинно-тракторных агрегатов, планированию механизированных работ; - подготовить обучающихся к практической деятельности по выбранной специальности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производство продукции растениеводства
2.1.2	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.3	Система рационального использования и охрана земель
2.1.4	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.5	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.6	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.1.7	Методика опытного дела
2.1.8	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.1.9	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.1.10	Безопасность жизнедеятельности
2.1.11	Введение в профессиональную деятельность
2.1.12	Информатика
2.1.13	Математика и матстатистика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство продукции растениеводства
2.2.2	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.2.3	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.2.5	Производство продукции животноводства
2.2.6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.7	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.2.8	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.9	Цифровые технологии в АПК
2.2.10	Технологическая практика
2.2.11	Экология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Уметь: Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Владеть: Навыками обоснования и реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: Справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Уметь: Использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Владеть: Навыками использования справочных материалов для разработки производства и переработки

сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: Технологию производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Уметь: Обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Владеть: Навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-5: Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект
ПК-5.1: Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии
Знать: современные информационные технологии для технологического процесса
Уметь: обоснованно выбирать и применять современные информационные технологии
Владеть: современными информационными технологиями
ПК-5.2: Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии
Знать: решение прикладных задач в области сквозной цифровой технологии
Уметь: решать прикладные задачи в области сквозной цифровой технологии
Владеть: решением прикладных задач в области сквозной цифровой технологии
ПК-5.3: Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий
Знать: критерии и методы структурирования информации с применением цифровых технологий
Уметь: структурировать информации с применением цифровых технологий
Владеть: знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 4 семестр		
1.1	Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве. Классификация тракторов и автомобилей. Общее устройство тракторов и автомобилей /Лек/	4	2
1.2	Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве. Классификация тракторов и автомобилей. Общее устройство тракторов и автомобилей /Пр/	4	2
1.3	Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве. Классификация тракторов и автомобилей. Общее устройство тракторов и автомобилей /Ср/	4	6
1.4	Почвообрабатывающие машины /Лек/	4	2
1.5	Почвообрабатывающие машины /Пр/	4	4
1.6	Почвообрабатывающие машины /Ср/	4	6
1.7	Машины для посева и посадки /Лек/	4	2
1.8	Машины для посева и посадки /Пр/	4	2
1.9	Машины для посева и посадки /Ср/	4	6
1.10	Машины для внесения удобрений и химической защиты растений /Лек/	4	2
1.11	Машины для внесения удобрений и химической защиты растений /Пр/	4	2
1.12	Машины для внесения удобрений и химической защиты растений /Ср/	4	6
1.13	Машины для заготовки кормов /Лек/	4	2
1.14	Машины для заготовки кормов /Пр/	4	2
1.15	Машины для заготовки кормов /Ср/	4	6
1.16	Машины для уборки зерновых, зернобобовых и крупяных культур /Лек/	4	0
1.17	Машины для уборки зерновых, зернобобовых и крупяных культур /Пр/	4	2
1.18	Машины для уборки зерновых, зернобобовых и крупяных культур /Ср/	4	6
1.19	Машины для послеуборочной обработки зерна /Лек/	4	0

1.20	Машины для послеуборочной обработки зерна /Пр/	4	2
1.21	Машины для послеуборочной обработки зерна /Ср/	4	6
1.22	Виды и системы автоматизации. Принципы управления и алгоритмы функционирования систем автоматического управления. Законы регулирования. Применение средств автоматизации /Лек/	4	2
1.23	Виды и системы автоматизации. Принципы управления и алгоритмы функционирования систем автоматического управления. Законы регулирования. Применение средств автоматизации /Пр/	4	0
1.24	Виды и системы автоматизации. Принципы управления и алгоритмы функционирования систем автоматического управления. Законы регулирования. Применение средств автоматизации /Ср/	4	6
1.25	Производственно-технологическая характеристика животноводческих ферм и комплексов. Механизация животноводческих ферм: водоснабжение, приготовление и раздача кормов /Лек/	4	2
1.26	Производственно-технологическая характеристика животноводческих ферм и комплексов. Механизация животноводческих ферм: водоснабжение, приготовление и раздача кормов /Пр/	4	2
1.27	Производственно-технологическая характеристика животноводческих ферм и комплексов. Механизация животноводческих ферм: водоснабжение, приготовление и раздача кормов /Ср/	4	6
1.28	Машинное доение коров. Машины и аппараты для первичной обработки и переработки молока /Лек/	4	0
1.29	Машинное доение коров. Машины и аппараты для первичной обработки и переработки молока /Пр/	4	2
1.30	Машинное доение коров. Машины и аппараты для первичной обработки и переработки молока /Ср/	4	6
1.31	Механизация удаления и утилизации навоза. Микроклимат в животноводческих помещениях /Лек/	4	0
1.32	Механизация удаления и утилизации навоза. Микроклимат в животноводческих помещениях /Пр/	4	2
1.33	Механизация удаления и утилизации навоза. Микроклимат в животноводческих помещениях /Ср/	4	6
1.34	Механизация стрижки овец /Лек/	4	0
1.35	Механизация стрижки овец /Пр/	4	2
1.36	Механизация стрижки овец /Ср/	4	6
1.37	Машины и оборудование для механизации ветеринарно-санитарных работ /Лек/	4	0
1.38	Машины и оборудование для механизации ветеринарно-санитарных работ /Пр/	4	2
1.39	Машины и оборудование для механизации ветеринарно-санитарных работ /Ср/	4	6
1.40	Классификация и эксплуатационные свойства машинно-тракторных агрегатов. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Кинематика машинно-тракторных агрегатов и рабочих участков. /Лек/	4	2
1.41	Классификация и эксплуатационные свойства машинно-тракторных агрегатов. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Кинематика машинно-тракторных агрегатов и рабочих участков. /Пр/	4	2
1.42	Классификация и эксплуатационные свойства машинно-тракторных агрегатов. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Кинематика машинно-тракторных агрегатов и рабочих участков. /Ср/	4	6
1.43	Основные технико-экономические показатели использования машинно-тракторных агрегатов /Лек/	4	0
1.44	Основные технико-экономические показатели использования машинно-тракторных агрегатов /Пр/	4	2

1.45	Основные технико-экономические показатели использования машинно-тракторных агрегатов /Ср/	4	6
1.46	Технология и организация механизированных работ /Лек/	4	0
1.47	Технология и организация механизированных работ /Пр/	4	2
1.48	Технология и организация механизированных работ /Ср/	4	5,9
1.49	/ИК/	4	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Захахатнов В. Г., Попов В. М., Афонькина В. А.	Технические средства автоматизации: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130159
6.1.1.2	Гуляев В. П.	Сельскохозяйственные машины. Краткий курс	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/184099
6.1.1.3	Уханов А. П., Уханов Д. А., Голубев В. А.	Конструкция автомобилей и тракторов: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/263084

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Зангиев А. А., Скорыходов А. Н.	Практикум по эксплуатации машинно-тракторного парка: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130485
6.1.2.2	Дементьев Ю. Н.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства: электронное учебное наглядное пособие для направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2019	https://e.lanbook.com/book/143023
6.1.2.3	Максимов И. И.	Практикум по сельскохозяйственным машинам	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168771
6.1.2.4	Ванурин В. Н.	Электрические машины: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/230381
6.1.2.5	Епифанов А. П., Гущинский А. Г., Малайчук Л. М.	Электропривод в сельском хозяйстве: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/262475

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	АгроБаза — портал о сельхозтехнике и сельском хозяйстве
6.2.2	Каталог сельскохозяйственной техники
6.2.3	Официальный сайт Минский тракторный завод
6.2.4	Официальный сайт Петербургский тракторный завод
6.2.5	Официальный сайт Ростсельмаш

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1. Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	2. Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	3. Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	4. Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	5. Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия

6.3.1.6	6. Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	7. Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3. ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	4. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	5. Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	6. Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для прове-дения учебных занятий И-333
7.2	Основное оборудование: парта – 24 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., мультимедиа-проектор Epson – 1 шт., трибуна – 1 шт., экран стационарный – 1 шт. Переносное оборудование: ПК ноутбук DELL 500 15.4 WXGA TFT с необходимым ком-плектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.3	
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-102
7.5	Основное оборудование: парта 2-х местная – 8 шт., парта 3-х местная – 4 шт., стол пре-подавательский (с тумбочкой) – 1 шт., трибуна – 1 шт., стул полумягкий серый – 31 шт., проектор Acer X127H DLP Projector. EMEA Model – 1 шт., экран настенный Digis -1 шт., доска 3-х створчатая - 1 шт., колонки (комплект 2 шт.) - 1 шт., стенд Модельный ряд АО «Петербургский тракторный завод» - 1 шт., комплект плакатов «Устройство сельскохозяйственного трактора модели К-744Р» - 1 шт. Переносное оборудование: ПК ноутбук DELL 500 15.4 WXGA TFT с необходимым ком-плектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт., оборудование лабораторное для диагностики неисправности автотранспорта (диагностический сканер БАРС 4, ноутбук ASUS) – 1 шт.
7.6	
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-103
7.8	Основное оборудование: парта серая – 15 шт., стул ИЗО (каркас чёрный) – 30 шт., стол преподавательский серый с подкатной тумбой – 1 шт., трактор Беларусь МТЗ-80Л – 1 шт., интерактивная трибуна – 1 шт., верстак слесарный FERRUM classic – 1 шт., тележка инструментальная FERRUM – 1 шт., тумба с пеналом – 1 шт., мультимедиа проектор Cactus CS-PRO 09 – 1 шт., колонки ОКЛИК (ОК-164) – 1 шт., экран белый Digis Electra-F – 1 шт
7.9	Переносное оборудование: ноутбук Lenovo V15 G2 ITL– 1 шт.
7.10	
7.11	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-127
7.12	Основное оборудование: парта- 16шт, стул- 31шт, комбайн РСМ-142 «AKROS 585» - 1шт., жатка РСМ-081.27.7,0м унифицированная – 1шт., Грабли роторные Kolidri ГРН-471-1шт.
7.13	
7.14	Учебная аудитория для проведения учебных занятий ЛК-8
7.15	Основное оборудование: стол ученический – 16 шт., скамья – 10 шт., стул – 2 шт., класс-ная доска – 1 шт., диагностическая установка УАЗ-3151 – 1 шт., трактор Т-70С – 1 шт., трактор ВТ-150Д – 1 шт., трактор АТМ 4200 – 1 шт., трактор John Deere 6135В – 1 шт., плакаты (комплект) - 1 шт. Переносное оборудование: проектор Epson EB-12X – 1 шт., экран 218 ScreenMedia 200*200MW – 1 шт., ноутбук Acer Extensa 4220-200508Mi с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.16	
7.17	Учебная аудитория для проведения учебных занятий ЛК-9
7.18	Загрузчик сеялок ЗС-4Л – 1шт, Опрыскиватель ОП 2000/18М -1шт,Плуг оборотный навесной PERESVET ПОН 4+1 – 1шт, Протравливатель семян ПС-10АМ – 1шт,Разбрасыватель минеральных удобрений РН-1 – 1шт, Сеялка СТП-12 «Ритм-1МТ» СКВС 12-рядная – 1шт, Фреза почвообрабатывающая универсальная ФПУ(макет) – 2,0 – 1шт, Комбайн зерноуборочный TERRION SR 2010 – 1шт, Камбайн КПИ - 2,4шт с кукурузной жаткой (макет) – 1шт,Приспособление УВК-Ф-16 (бочонок на КПИ) (макет) – 1шт, Зернометатель ЗМСН-90-21м – 1шт,Столы-30шт, стулья -50шт.
7.19	
7.20	Помещение для самостоятельной работы И-302 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: ПК-Компьютер FORMOZA E3500 1384 с выходом в Интернет - 12 шт, доска магнитно-меловая 3-х секционная 013/1529 - 1 шт., стол со скамьями - 11 шт.
7.21	

7.22	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.23	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 3

аудиторные занятия 54

самостоятельная работа 53,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Сам. работа	53,9	53,9	53,9	53,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.в.н., Доцент, Блюмская С. Н. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

Протокол от 04.04.2022г. № 9

Заведующий кафедрой д.в.н., профессор Безгин В. М.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение основ ветеринарии и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, обеспечения их качества и безопасности для успешного использования в профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.
Задачи:	- изучить закономерности общей патологии; - изучить ветеринарно-санитарную экспертизу и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к животноводческой продукции; - изучить правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	Зоология
2.1.3	Микробиология
2.1.4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.5	Морфология и физиология с.-х. животных
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.2.2	Производство продукции растениеводства
2.2.3	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.2.4	Товароведение продукции животноводства
2.2.5	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.6	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.2.7	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.2.8	Производство продукции животноводства
2.2.9	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.2.10	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.11	Оборудование перерабатывающих производств
2.2.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
2.2.13	Технология переработки продукции птицеводства
2.2.14	Производственная преддипломная практика
2.2.15	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.16	Гигиена предприятий по производству продукции животноводства
2.2.17	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.2.18	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.19	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.2.20	Технологическая практика
2.2.21	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.22	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.23	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
2.2.24	Технология производства сыров

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-1.1: Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; Владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
ОПК-1.2: Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;
ОПК-1.3: Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-2.1: Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;
ОПК-2.2: Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
Знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства;
ОПК-2.3: Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: основы физиологии, морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных; Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды Владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения
ОПК-2.4: Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов в области сельского хозяйства
ОПК-2.5: Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Знать: правила оформления учетно-отчетной документации по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспер-тизы		
1.1	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспер-тизы /Лек/	3	2
1.2	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспер-тизы /Пр/	3	2
1.3	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспер-тизы /Ср/	3	6
	Раздел 2. Основы ветеринарии		
2.1	Основы ветеринарии /Лек/	3	4
2.2	Основы ветеринарии /Пр/	3	8
2.3	Основы ветеринарии /Ср/	3	12
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо		
3.1	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо /Лек/	3	2
3.2	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо /Пр/	3	6
3.3	Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо /Ср/	3	8
	Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов		
4.1	Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов /Лек/	3	2
4.2	Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов /Пр/	3	6
4.3	Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов /Ср/	3	8
	Раздел 5. Учение о мясе		
5.1	Учение о мясе /Лек/	3	4
5.2	Учение о мясе /Пр/	3	6
5.3	Учение о мясе /Ср/	3	8
	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии		
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии /Лек/	3	4
6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии /Пр/	3	8

6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии /Ср/	3	11,9
6.4	/ИКР/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Данилкина О. П.	Основы ветеринарии. Часть 1	Красноярск: КрасГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/130074
6.1.1.2	Дюльгер Г. П., Табаков Г. П.	Основы ветеринарии: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/146658
6.1.1.3	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/152644

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Реутова Е. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты	Новосибирск: НГАУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514
6.1.2.2	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В., Курлыкова Ю. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: практикум	Самара: СамГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/113423
6.1.2.3	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для во	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/143135
6.1.2.4	Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211973

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Ветэксперт : сайт.– URL: http://vetexpert.pro /(дата обращения: 06.04.2020). – Режим дос-тупа: свободный.– Текст : электронный.
6.2.2	Новости молочного рынка : сайт.– URL: http://www.dairynews.ru/ (дата обращения: 06.04.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.2.3	Переработка молока : сайт.– URL: http://www.milkbranch.ru/publ/15.html/ (дата обра-щения: 02.04.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.2.4	Россельхознадзор : сайт .– URL: http://www.fsvps.ru/fsvps/ (дата обращения: 06.04.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.2.5	Управление ветеринарии Курской области : сайт .– URL: http://vet.rkursk.ru/ (дата обра-щения: 06.04.2020). – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7 (лицензия), Paint.NET (свободное ПО), Система управления дистанционным обучением Moodle (свободное ПО), Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+» (свободное ПО), Microsoft office 2007 (лицензия), Acrobat Reader DC (свободное ПО), Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского (лицензия).

6.3.1.2	Специализированное ПО: FreeCAD (свободное ПО), Windows Hyper-V Server (свободное ПО), NotePad++ (свободное ПО), Microsoft SQL server (лицензия), 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях (лицензия), ProjectExpert 7 (лицензия), HiediSQL (свободное ПО), BlueStaks 5 (эмулятор Андроид) (свободное ПО), OneSolisScouting (свободное ПО), DirectFarm (свободное ПО), BentleyView (свободное ПО), VisualStudio Code (свободное ПО), AndroidStudio (свободное ПО), PascalABC (свободное ПО).
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
6.3.2.2	АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.4	Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.5	Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://kodeks.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-304 (1-Г-304) Основное оборудование: парта -15 шт., стол прямой письменный с подвесной тумбочкой -1 шт., стул ученический разборный без крепления 835 -2 шт., доска классная -1 шт., тумба низкая 013/1630 -1 шт., шкаф стеллажный двухдверный закрытый -1 шт., информационные стенды -1 шт., экран -1 шт., трибуна, анализатор качества молока Клевер -2 шт., анализатор соматических клеток в молоке Соматос - мини 1231 -2 шт., баня водяная лабораторная ЛАБ-ТБ-4 -1 шт., люминоскоп -1 шт., монокулярный микроскоп микромед с осветителем 1322 -1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М 258-1 шт., pH-метр pH -410-1 шт., термостат ТС-1СПУ – 1 шт., прибор для контроля качества яиц -1 шт., термостат – инкубатор ExpertTBS - 1 шт., нитрат-тестер – 1 шт. Переносное оборудование: проектор Epson - 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-302 Основное оборудование: парта - 49 шт., доска классная - 1 шт., жалюзи – 4 шт., трибуна, экран. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.3	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-

технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Процессы и аппараты перерабатывающих производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 4

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 59,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с-х.н., Доцент, Ярыгина И.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Протокол от 24.06.2024г. № 12

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Уварова А.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	закключаются в приобретении и усвоении обучающимися системных знаний и основных законов для процессов перерабатывающих производств АПК, а также технологических устройств и аппаратов для их осуществления с учетом организационных, технических и экологических аспектов, в практической подготовке их к определению как подходов к решению конкретных задач, так и теоретических и методических вопросов, связанных с рационализацией процессов и
Задачи:	-изучение на базе фундаментальных законов и полученных в ходе обучения предметов специальности общих процессов, протекающих перерабатывающих производствах; -изучение основных тенденций создания современного технологического оборудования; -изучение научных методов и путей рационализации процессов; - определение методик, применяемых при разработке конструкций аппаратов; -освещение основных технических проблем, научных достижений и современных тен-денций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной взаимосвязи с вопросами технологии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: современные технологии производства Уметь: применять современные технологии на производстве Владеть: навыками реализации современных технологий
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: нормативные и справочные документы в предметной области Уметь: работать с документацией Владеть: навыками применения справочных материалов для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: способы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: применять знания в области производства Владеть: навыками обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	ОСНОВНЫЕ ЗАКОНЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ /Лек/	4	2
1.2	ОСНОВНЫЕ ЗАКОНЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ /Пр/	4	4
1.3	ОСНОВНЫЕ ЗАКОНЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ /Ср/	4	8,9
1.4	ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССОВ И АППАРАТОВ /Лек/	4	2
1.5	ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССОВ И АППАРАТОВ /Пр/	4	6
1.6	ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОЦЕССОВ И АППАРАТОВ /Ср/	4	8
1.7	МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ /Лек/	4	2

1.8	МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ /Пр/	4	4
1.9	МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ /Ср/	4	8
1.10	ТЕРМОДИНАМИКА МАССОПЕРЕНОСА И ОСНОВЫ ВЛАГОКИНЕТИКИ /Лек/	4	2
1.11	ТЕРМОДИНАМИКА МАССОПЕРЕНОСА И ОСНОВЫ ВЛАГОКИНЕТИКИ /Пр/	4	4
1.12	ТЕРМОДИНАМИКА МАССОПЕРЕНОСА И ОСНОВЫ ВЛАГОКИНЕТИКИ /Ср/	4	8
1.13	ГИДРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Лек/	4	4
1.14	ГИДРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Пр/	4	4
1.15	ГИДРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Ср/	4	8
1.16	МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Лек/	4	2
1.17	МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Пр/	4	4
1.18	МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ /Ср/	4	10
1.19	ТЕПЛОВЫЕ ПРОЦЕССЫ /Лек/	4	2
1.20	ТЕПЛОВЫЕ ПРОЦЕССЫ /Пр/	4	6
1.21	ТЕПЛОВЫЕ ПРОЦЕССЫ /Ср/	4	9
1.22	/ИК/	4	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Бредихин С. А., Бредихин А. С., Жуков В. Г., Космодемьянский Ю. В.	Процессы и аппараты пищевой технологии	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168675

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Остриков А. Н., Логинов А. В., Ананьева Л. Н., Федорова Е. В.	Лабораторный практикум по процессам и аппаратам: учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2012	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5820

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Бредихин С. А., Бредихин А. С., Жуков В. Г., Космодемьянский Ю. В., Якушев А. О., Под р. Б.	Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/276377
6.1.3.2	Бородулин Д. М., Шулбаева М. Т., Сафонова Е. А., Вагайцева Е. А.	Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/305954

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 ,лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET, свободное ПО

6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ ,свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" ,свободное ПО для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft office 2007 ,лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC - ПО просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF, свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского, лицензия
6.3.1.8	
6.3.1.9	
6.3.1.10	
6.3.1.11	
6.3.1.12	
6.3.1.13	
6.3.1.14	
6.3.1.15	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	
6.3.2.9	
6.3.2.10	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-400:
7.2	Основное оборудование: доска, трибуна, парта-28 шт., стул-54 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-403:
7.5	Основное оборудование: доска, трибуна, стол-парта 2-х местный-11 шт., стулья-22 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-412:
7.8	Основное оборудование: доска, трибуна, стол компьютерный-1 шт., стол письменный-1 шт., стул ИЗО 313-1 шт., стол ученический-8 шт., стулья ученические-16 шт., стулья для посетителей-1 шт., шкаф книжный-1 шт., лабораторная установка для исследования теплообмена излучением-1 шт., лабораторная установка для исследования состояния реальных газов-1 шт., лабораторная установка для определения теплопроводности материалов-1 шт., учебный автоматизированный комплекс по ПиАПП (лабораторный стол-3 шт., печь СВЧ-1 шт., сверлильный станок-1 шт., бак с насосом-1 шт, информационно-измерительная система), огнетушитель-2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.10	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.11	
7.12	
7.13	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней

теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Экономика и организация производства
сельскохозяйственных и пищевых предприятий
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Экономики и права**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 3

аудиторные занятия 36

самостоятельная работа 35,9

контактная работа во время

промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

д.э.н., Профессор, Векленко В.И. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экономики и права

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист. наук О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование системных знаний о базовых экономических принципах, закономерностях, формах и методах организации производства в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях для применения в профессиональной деятельности по разработке направлений динамичного и эффективного их развития
Задачи:	- сформировать у обучающихся знания в области экономики и организации производства в рамках профессиональной деятельности; - научить использовать знания в области экономики и организации производства в современных условиях; - подготовить обучающихся к производственно-технологической деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экономическая теория
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	
Знать: теоретические основы целеполагания Уметь: формировать цели и задачи Владеть: методами целеполагания	
УК-2.2: Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели	
Знать: теоретические основы решения оптимизационных задач Уметь: решать оптимизационные задачи Владеть: методами и приемами решения оптимизационных задач	
УК-2.3: Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели	
Знать: действующие правовые нормы Уметь: применять нормы современного законодательства Владеть: навыками применения правовых норм	
ОПК-6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	
ОПК-6.1: Демонстрирует знания базовых основ экономики предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	
Знать: основы экономики предприятий по профилю профессиональной деятельности Уметь: применять базовые знания по экономике в профессиональной деятельности Владеть: навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний экономики	
ОПК-6.2: Владеет методами экономического анализа процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: методы экономического анализа Уметь: использовать методы экономического анализа в профессиональной деятельности Владеть: навыками использования методов экономического анализа в профессиональной деятельности	
ОПК-6.3: Определяет экономическую эффективность процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: методы определения экономической эффективности Уметь: применять методы экономической эффективности в профессиональной деятельности Владеть: навыками использования методов экономической эффективности в профессиональной деятельности	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Предприятие как субъект экономической деятельности /Лек/	3	2
1.2	Предприятие как субъект экономической деятельности /Пр/	3	2

1.3	Предприятие как субъект экономической деятельности /Ср/	3	6
1.4	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях /Лек/	3	2
1.5	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях /Пр/	3	2
1.6	Организация производственного процесса в сельскохозяйственных и пищевых предприятиях /Ср/	3	2
1.7	Средства производства и их рациональное использование на предприятии /Лек/	3	2
1.8	Средства производства и их рациональное использование на предприятии /Пр/	3	2
1.9	Средства производства и их рациональное использование на предприятии /Ср/	3	6
1.10	Экономика, организация и оплата труда на предприятии /Лек/	3	4
1.11	Экономика, организация и оплата труда на предприятии /Пр/	3	4
1.12	Экономика, организация и оплата труда на предприятии /Ср/	3	4
1.13	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия /Лек/	3	4
1.14	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия /Пр/	3	4
1.15	Производственные затраты и себестоимость продукции предприятия /Ср/	3	6
1.16	Цены и ценообразование на продукцию предприятия /Лек/	3	2
1.17	Цены и ценообразование на продукцию предприятия /Пр/	3	2
1.18	Цены и ценообразование на продукцию предприятия /Ср/	3	6
1.19	Экономическая эффективность производства на предприятии /Лек/	3	2
1.20	Экономическая эффективность производства на предприятии /Пр/	3	2
1.21	Экономическая эффективность производства на предприятии /Ср/	3	5,9
1.22	/ИК/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Кондратьева И. В.	Экономика отраслей АПК: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/149316
6.1.1.2	Макарец Л. И., Макарец М. Н.	Экономика отраслей растениеводства	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168428
6.1.1.3	Нечаев В. И., Парамонов П. Ф., Бершицкий Ю. И., Под о. р.	Организация производства и предпринимательство в АПК	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/243008

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Минаков И. А.	Экономика отраслей АПК: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/152606

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Высокоморный, В. И., Тоболич, З. А.	Экономика агропромышленного комплекса: учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020	https://www.iprbookshop.ru/100376.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Альпидовский А. Д.	Экономико-математические модели оптимизации транспортного процесса: монография	Нижний Новгород: ВГУВТ, 2020	https://e.lanbook.com/book/161249
6.1.3.2	Кондратьева И. В.	Экономика в АПК. Практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/200312
6.1.3.3	Макарец Л. И., Макарец М. Н.	Экономика отраслей растениеводства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210947

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Министерство сельского хозяйства РФ, сайт
6.2.2	Министерство экономического развития РФ, сайт
6.2.3	Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации, сайт
6.2.4	Федеральная служба государственной статистики, сайт
6.2.5	Официальный сайт центра макроэкономического анализа и краткосрочных прогнозов, сайт
6.2.6	

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.3	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.

7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Психология
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Гуманитарных наук		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 5	
в том числе:			
аудиторные занятия	32		
самостоятельная работа	39,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32,1	32,1	32,1	32,1
Сам. работа	39,9	39,9	39,9	39,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

д-р ист. наук, доцент, Пигорева Ольга Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 20.06.2024г. № 10

Заведующий кафедрой д-р ист. наук, доц. О.В. Пигорева

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование целостного представления о психологических особенностях человека для повышения общей культуры и социальной компетентности, развития самостоятельности мышления, умения находить оптимальные пути достижения целей профессиональной деятельности
Задачи:	дать студентам знания о познавательной деятельности человека, психологии личности и общения, закономерностях образования, саморазвития и профессионального самосовершенствования сформировать у студентов умение осуществлять психологический анализ учебной и профессиональной деятельности, навыки ее рефлексии и саморегуляции для принятия индивидуальных и совместных решений подготовить студентов к эффективному взаимодействию в процессе будущей профессиональной деятельности с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей субъектов взаимодействия

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Философия
2.1.2	Введение в профессиональную деятельность
2.1.3	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде****УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие**

Знать: психологические основы профессиональной деятельности,

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера),

Владеть: навыками реализации своей роли в команде

УК-3.2: Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде

Знать: психологические основы профессиональной деятельности и поведения,

Уметь: использовать продуктивные формы и методы психологического воздействия для повышения эффективности совместной деятельности;

Владеть: навыками определения стратегии поведения для реализации своей роли в команде

УК-3.3: Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата

Знать: основы психологии личности и межличностных отношений;

Уметь: интерпретировать собственное психическое состояние;

Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания.

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**УК-6.1: Эффективно планирует собственное время**

Знать: основные категории и понятия психологической науки, психологию познавательной деятельности;

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера);

Владеть: эффективными способами организации своего времени для реализации траектории саморазвития

УК-6.2: Планирует траекторию профессионального развития

Знать: психологические основы профессиональной деятельности,

Уметь: давать психологическую характеристику личности, ее индивидуальных особенностей (темперамента, характера);

Владеть: операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания

УК-6.3: Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать: основы психологии личности и межличностных отношений;

Уметь: использовать простейшие приемы психической саморегуляции;

Владеть: навыками выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов самооценки и образования в течение всей жизни

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Основы общей психологии		
1.1	Предмет и методы психологии /Лек/	5	0
1.2	Предмет и методы психологии /Пр/	5	0
1.3	Предмет и методы психологии /Ср/	5	10
1.4	Система познавательной деятельности человека /Лек/	5	2
1.5	Система познавательной деятельности человека /Пр/	5	2
1.6	Система познавательной деятельности человека /Ср/	5	10
1.7	Психология личности /Лек/	5	2
1.8	Психология личности /Пр/	5	2
1.9	Психология личности /Ср/	5	6
1.10	Психология межличностных отношений /Лек/	5	6
1.11	Психология межличностных отношений /Пр/	5	6
1.12	Психология межличностных отношений /Ср/	5	6
	Раздел 2. Основы психологии профессиональной деятельности		
2.1	Основы психологии профессиональной деятельности /Лек/	5	6
2.2	Основы психологии профессиональной деятельности /Пр/	5	6
2.3	Основы психологии профессиональной деятельности /Ср/	5	7,9
2.4	/ИКР/	5	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Гонина О. О.	Психология: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2023	https://book.ru/book/944961
6.1.1.2	Руденко А. М., под общ. ред., Самыгин С. И.	Психология: Учебник	Москва: КноРус, 2023	https://book.ru/book/948687

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Аминов И.И.	Психология общения: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/943870
6.1.2.2	Сахарчук Е. С.	Психология делового общения: Учебник	Москва: КноРус, 2023	https://book.ru/book/945172
6.1.2.3	Чекина Л. Ф.	Психология развития	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/189528
6.1.2.4	Жученко О. А., Малахова О. Н., Галиахметова Н. П.	Психология: практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/322478

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.5	Киселев А. А., Самойлов Л. П., Данильченко С. Л., Белова Н. М., Горбунова В. В., Маяцкая Н. К., Новикова В. П., Евдокимова Н. В., Маталыгина О. А., Шестакова М. Д., Гурова М. М., Глотова Г. А., Дорофеева О. В., Кугай А. И., Король Н. В., Верхотурова М. В., Бушуев В. В., Парфенова Г. Л., Костенко Е. Г., Соколов В. Л.	Педагогика и психология как науки формирования потенциала современного общества: монография	Чебоксары, 2023	https://e.lanbook.com/book/329618

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Вопросы психологии : сайт. - URL: http://www.voppsy.ru/ .- Текст : электронный
6.2.2	Мир психологии: сайт.- URL: http://www.mpsu.ru/mag_mir_psychologii_content .- Текст : электронный

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., стол - 1 шт., стул - 1 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный.
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-425. Основное оборудование: парты – 21 шт., стол – 1 шт., стул – 43 шт., доска под маркер, трибуна. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.

7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.6	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Технология хранения и переработки продукции
растениеводства**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288

в том числе:

аудиторные занятия 128

самостоятельная работа 129,6

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:

экзамены 6

зачеты 5

курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 1/6		16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32	64	64
Лабораторные	32	32	32	32	64	64
Индивидуальные консультации	0,1		3,3		3,4	
Итого ауд.	64	64	64	64	128	128
Контактная работа	64,1	64,1	67,3	67,3	131,4	131,4
Сам. работа	43,9	43,9	85,7	85,7	129,6	129,6
Часы на контроль			27	27	27	27
Итого	108	108	180	180	288	288

Программу составил(и):

к.б.н., зав. кафедры, Асадова Маргарита Григорьевна; к.с.х. н., доцент, Новикова Оксана Анатольевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.б.н., доцент Асадова М.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	– изучение технологических свойств продукции растениеводства, реакции ее на технологические воздействия для эффективной организации и ведения технологических процессов хранения и переработки в продукцию различного ассортимента.
Задачи:	- сформировать у студентов системные знания о характеристиках и свойствах различной растениеводческой продукции как объекта хранения и переработки, о технологических процессах хранения и переработки и об особенностях и принципах работы техно-логического оборудования, используемого при хранении и переработки продукции растениеводства; - научить студентов определять качество продукции растениеводства, регулировать процессы и настраивать технологическое оборудование с целью организации и ведения ее эффективного хранения и переработки; - подготовить студентов к организации и ведению технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Ознакомительная практика по производству продукции растениеводства
2.1.2	Технология переработки маслосемян
2.1.3	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.4	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.5	Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.7	Химия
2.1.8	Ботаника
2.1.9	Введение в профессиональную деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.2.2	Технологическая практика
2.2.3	Производственная преддипломная практика
2.2.4	Технология производства комбикормов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: - химический состав продукции растениеводства и ее пищевую ценность; - биохимические процессы, происходящих при переработке продукции растениеводства; - влияние технологических показателей качества продукции растениеводства на возможность и способы ее переработки; - особенности плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта переработки; - требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки; - критерии оценки результатов переработки плодов и овощей, продукции растениеводства Уметь: - квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки. - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения; Владеть: - навыками контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки; - навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки, с учетом особенностей плодов, овощей и другого сырья растительного происхождения, как объекта переработки
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: - химический состав продукции растениеводства и ее пищевую ценность; - требования к качеству и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов; - особенности плодов и овощей, сырья растительного происхождения как объекта переработки; - требования к качеству плодов и овощей, предназначенных для переработки; - технологии переработки растительного сырья в продукцию различного ассортимента; - классификацию, устройств и принципы работы машин и оборудования для переработки растениеводческого сырья Уметь: - оценивать качество продукции растениеводства, результаты ее переработки по технологическим показателям; - подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции растениеводства; - организовывать и проводить процессы переработки продукции растениеводства; - производить подбор оборудования для переработки плодов и овощей и другой продукции растениеводства;

- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- реализовывать технологии переработки растительного сырья

Владеть: - навыками реализации технологий переработки плодов, овощей и другой продукции растениеводства;
 - навыками использования средств механизации, различного оборудования при переработке продукции растениеводства

ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: -- методы оценки качества продукции растениеводства;
 - критерии оценки результатов технологической эффективности переработки плодов и овощей и другой продукции растениеводства

Уметь: - оценивать качество продукции растениеводства;
 - оценивать результаты переработки плодов и овощей и другой продукции растениеводства

Владеть: - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции растительного происхождения;
 - навыками управления качеством растительного сырья и продуктов его переработки

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 5 семестр		
1.1	Значение и принципы хранения продукции растениеводства /Лек/	5	2
1.2	Значение и принципы хранения продукции растениеводства /Ср/	5	2,9
1.3	Физические свойства зерна /Лек/	5	4
1.4	Физические свойства зерна /Лаб/	5	12
1.5	Физические свойства зерна /Ср/	5	4
1.6	Физиологические процессы, протекающие в зерне и продуктах его переработки при хранении /Лек/	5	4
1.7	Физиологические процессы, протекающие в зерне и продуктах его переработки при хранении /Ср/	5	4
1.8	Самосогревание зерновых масс /Лек/	5	4
1.9	Самосогревание зерновых масс /Ср/	5	4
1.10	Режимы и способы хранения зерна /Лек/	5	4
1.11	Режимы и способы хранения зерна /Лаб/	5	8
1.12	Режимы и способы хранения зерна /Ср/	5	4
1.13	Основы переработки зерна /Лек/	5	6
1.14	Основы переработки зерна /Лаб/	5	4
1.15	Основы переработки зерна /Ср/	5	7
1.16	Основы бродильных производств /Лек/	5	4
1.17	Основы бродильных производств /Лаб/	5	4
1.18	Основы бродильных производств /Ср/	5	9
1.19	Основы хлебопекарного производства /Лек/	5	4
1.20	Основы хлебопекарного производства /Лаб/	5	4
1.21	Основы хлебопекарного производства /Ср/	5	9
1.22	/ИКР/	5	0,1
	Раздел 2. 6 семестр		
2.1	Задачи и принципы сохранения плодоовощной продукции /Лек/	6	2
2.2	Задачи и принципы сохранения плодоовощной продукции /Ср/	6	8,7
2.3	Растительное сырье и его характеристика /Лек/	6	4
2.4	Растительное сырье и его характеристика /Лаб/	6	4
2.5	Растительное сырье и его характеристика /Ср/	6	7
2.6	Теоретические основы хранения плодоовощной продукции /Лек/	6	6
2.7	Теоретические основы хранения плодоовощной продукции /Лаб/	6	10
2.8	Теоретические основы хранения плодоовощной продукции /Ср/	6	7
2.9	Режимы и способы хранения картофеля и плодоовощной продукции /Лек/	6	6
2.10	Режимы и способы хранения картофеля и плодоовощной продукции /Лаб/	6	10

2.11	Режимы и способы хранения картофеля и плодоовощной продукции /Ср/	6	7
2.12	Основные методы консервирования /Лек/	6	6
2.13	Основные методы консервирования /Лаб/	6	4
2.14	Основные методы консервирования /Ср/	6	7
2.15	Сушка плодоовощной продукции /Лек/	6	4
2.16	Сушка плодоовощной продукции /Лаб/	6	4
2.17	Сушка плодоовощной продукции /Ср/	6	7
2.18	Быстрозамороженные продукты /Лек/	6	4
2.19	Быстрозамороженные продукты /Ср/	6	7
2.20	/ИКР/	6	3,3
2.21	/Ср/	6	35

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Курс лекций по дисциплине "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"	Челябинск: ЮУрГАУ, 2008	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=9637
6.1.1.2	Тарасов А.А.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: курс лекций	Курск: Изд-во КГСХА, 2009	

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Рабочая тетрадь для лабораторно-практических занятий по курсу «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»	Орел: ОрелГАУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71296
6.1.2.2	Медведева З. М., Шипилин Н. Н., Бабарыкина С. А.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Новосибирск: НГАУ, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71641
6.1.2.3	Калмыкова Е. В., Петров Н. Ю., Калмыкова О. В., Мордвинкин С. А.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/107855
6.1.2.4		Технология хранения и переработки плодов и овощей: методические указания и рабочая тетрадь для лабораторных занятий для студентов, обучающихся по направлению подготовки 350307 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пенза: ПГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/131109
6.1.2.5	Семина С. А., Остробородова Н. И., Галиуллин А. А.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: методические указания и рабочая тетрадь для лабораторных занятий для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пенза: ПГАУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/142182

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.6	Белкина Р. И., Губанова В. М., Якубышина Л. И.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства (практикум): учебное пособие	Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021	https://e.lanbook.com/book/256001
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	1.	Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.		
6.2.2	2.	Послеуборочная обработка зерна : сайт		
6.2.3	3.	Размещение и хранение зерна		
6.2.4	4.	Режимы хранения зерновых масс : сайт		
6.2.5	5.	Справочно-правовая систем «Консультант Плюс»		
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Windows 7	лицензия		
6.3.1.2	Paint.NET	свободное ПО		
6.3.1.3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО		
6.3.1.4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся		
6.3.1.5	Microsoft office 2007	лицензия		
6.3.1.6	Acrobat Reader DC	свободное ПО		
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия		
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340
7.2	Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-325
7.6	Основное оборудование: бактериологический термостат LP-120/2 – 1 шт., сушильный шкаф LP-320/2 – 1 шт., стол угловой – 1 шт., устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ – 1 шт., щупы – 8 шт., столы лабораторные – 7 шт., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1 – 1 шт., тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-МТ – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., шкаф лабораторный – 1 шт., разборные доски – 10 шт., набор сит – 15 шт., диафаноскоп ДСЗ-3 – 1 шт., мельница лабораторная «Вьюга» – 1 шт., инфраскан 3150 – 1 шт., установка для определения крошимости гранул У17-ЕКГ-1М – 1 шт., пурка для зерна ПХ-1 – 1 шт., весы ВК-3000 – 1 шт., пурка литровая с падающим грузом ПХ-1МЦ – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 шт., охладитель буюкс – 1 шт., блендер КТ-1301 – 1 шт., рассев лабораторный РЛУ-1 – 1 шт., рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10 – 1 шт., лабораторная мельница QC-109 – 1 шт., шелушитель зерна универсальный -УШЗ-1 – 1 шт., доска классная – 1 шт., экран настенный – 1 шт., столы – 10 шт., стулья - 22 шт.
7.7	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.8	
7.9	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-12 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.10	

7.11	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.12	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Производство продукции растениеводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Растениеводства, селекции и семеноводства		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: экзамены 4 курсовые работы 4	
в том числе:			
аудиторные занятия	64		
самостоятельная работа	85,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	3,3		3,3	
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	67,3	67,3	67,3	67,3
Сам. работа	85,7	85,7	85,7	85,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат с.-х. наук, Зав. кафедрой, Ишков Игорь Викторович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Растениеводства, селекции и семеноводства

Протокол от 25.06.2024г. № 19

Заведующий кафедрой Кандидат с.-х. наук, доцент Ишков Игорь Викторович

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Цель дисциплины - формирование теоретических знаний по морфологии, биологии, экологии и технологии выращивания полевых культур в различных агроэкологических условиях.
Задачи:	1. Дать обучающимся основные теоретические и практические знания и навыки в области растениеводческой науки. 2. Обогащать обучающихся современным состоянием научных знаний по теоретическим основам растениеводства, биологии и технологиям возделывания полевых культур 3. Научить обучающихся поиску взаимосвязей между растениеводством и другими агрономическими дисциплинами с целью использования интегрированных знаний в процессе будущей профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Ботаника	
2.1.2	Физиология и биохимия растений	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
2.2.2	Технология производства комбикормов	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур	
Уметь: реализовать на практике современные технологии возделывания сельскохозяйственных культур	
Владеть: навыками по обоснованию и реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции	
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Знать: базы данных необходимые для использования в профессиональной деятельности	
Уметь: использовать справочные материалы для производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Владеть: навыками по использованию справочных материалов для производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
Знать: основные элементы технологии при производстве, переработке и хранению сельскохозяйственной продукции	
Уметь: обосновать элементы технологии при производстве, переработке и хранению продукции растениеводства	
Владеть: навыками по обоснованию элементов технологии при производстве, переработке и хранению продукции растениеводства	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Теоретические основы растениеводства. Сельскохозяйственные культуры, их видовой состав. /Лек/	4	4
1.2	Озимые рожь и тритикале. Строение колоса, сорта. Особенности технологии возделывания при выращивании на зерно, зеленый корм и для производства травяной муки. Составление технологической карты возделывания озимых культур /Лаб/	4	4
1.3	Растениеводство как научная дисциплина и отрасль сельскохозяйственного производства. Предмет исследования растениеводства. История науки, выдающиеся деятели растениеводства. Основные факторы, определяющий рост, развитие растений, урожай и его качество. Теории получения высоких урожаев сельскохозяйственных культур. /Ср/	4	5,7

	Раздел 2.		
2.1	Особенности биологии и современные технологии производства зерна озимых культур /Лек/	4	4
2.2	Родовые отличия хлебов I и II групп. Специфические особенности роста, развития, требований к условиям внешней среды культур этих групп. Фазы развития, этапы органогенеза, морфология, систематика. Элементы продуктивности, биологическая урожайность и ее структура. Определение потерь зерна при уборке /Лаб/	4	6
	Раздел 3.		
3.1	/Лек/	4	2
3.2	Значение, ботаническая, морфологическая и биологическая характеристика ранних яровых зерновых культур: яровой пшеницы, ячменя, овса /Лаб/	4	6
3.3	Дикие и культурные виды овса. Особенности овсюгов. Разновидности овса посевного, сорта и их значение для получения различной сельскохозяйственной продукции. Значение, биологические особенности и технология возделывания. Составление технологической карты возделывания ранних яровых культур /Ср/	4	7
	Раздел 4.		
4.1	Особенности биологии и современные технологии производства крупяных культур и кукурузы. /Лек/	4	4
4.2	Подвиды кукурузы. Анализ початка. Крупяные культуры. Значение, ценность, использование и проблемы в технологии возделывания гречихи, проса, сорго. Морфология, систематика. Виды проса. Подвиды головчатого и обыкновенного проса. Виды сорго по хозяйственному использованию. /Лаб/	4	4
4.3	Составление технологических карт возделывания высоких урожаев крупяных культур в конкретных почвенно-климатических условиях. /Ср/	4	5
	Раздел 5.		
5.1	Особенности биологии и современные технологии производства зернобобовых культур /Лек/	4	4
5.2	Значение, особенности биологии и технология возделывания. Систематика, морфология зернобобовых культур, определение по листьям, соцветиям, плодам и семенам. Виды гороха (горох посевной и горох полевой или пелюшка). Определение алкалоидности люпинов. /Лаб/	4	2
5.3	Соя: хозяйственное значение, центры происхождения. Распространение, продуктивность, производство в мире, стране, Курской области. Ботаническая и хозяйственная классификации, морфологическое строение, биологические особенности роста и развития. Технологии возделывания сои в современных условиях для повышения урожайности и качества продукции в различных почвенно-климатических зонах. Экологическая роль посевов сои. Составление технологической карты возделывания зернобобовых культур /Ср/	4	8
	Раздел 6.		
6.1	Особенности биологии и современные технологии производства картофеля /Лек/	4	2
6.2	Систематика, морфология картофеля. Морфология, анатомия, химический состав клубня картофеля. Методы определения содержания крахмала в клубнях картофеля через плотность, при помощи ареометра и весов Парова ВП-5. /Лаб/	4	2
6.3	Особенности возделывания картофеля по российской и голландской технологии. Отличительные особенности сортов картофеля по скороспелости, использованию. /Ср/	4	5
	Раздел 7.		

7.1	Особенности биологии и технологии возделывания сахарной свеклы и кормовых корнеплодов /Лек/	4	2
7.2	Кормовая свекла, брюква, турнепс, морковь (значение, ботанико–биологическая характеристика, сорта, интенсивная технология возделывания). Особенности развития кормовых корнеплодов. Фазы развития кормовых корнеплодов. Отличие корнеплодов по семенам, настоящим и семядольным листьям, расположению корней, форме. Строение корнеплода. /Лаб/	4	2
7.3	Сахарная свекла – основная техническая культура Курской области: значение, площади посева, ботанико-биологическая характеристика, технология возделывания. /Ср/	4	5
	Раздел 8.		
8.1	Видовой состав, особенности биологии кормовых трав и производства грубых и сочных кормов /Лек/	4	4
8.2	Отличия бобовых и мятликовых трав по семенам, листьям и соцветиям. Подвиды клевера лугового (одноукосного и двухукосного). /Лаб/	4	2
8.3	Составление технологической карты возделывания кормовых посевных трав (клевера, люцерны, эспарцета, вики яровой и озимой, тимopheевки луговой, суданской травы и др.) на сено и семена /Ср/	4	5
	Раздел 9.		
9.1	Особенности масличных и эфиромасличных культур. Особенности биологии и технология производства маслосемян /Лек/	4	4
9.2	Масличные культуры (значение, ботаническая характеристика, биологические особенности, сорта и гибриды). Показатели качества растительного масла (йодное число, число омыления, кислотное число). /Лаб/	4	2
9.3	Эфиромасличные и лекарственные культурные растения. Особенности кориандра. Систематика, отличие масличных растений по листьям и соцветиям. /Ср/	4	5
	Раздел 10.		
10.1	Видовой состав, особенности биологии и современные технологии производства прядильных культур. /Лек/	4	2
10.2	Систематика, морфология, анатомическое строение стебля льна и конопли. Определение качества льняной соломки, способы первичной переработки льна и конопли. Отличительные признаки матерки и покони конопли обыкновенной. /Лаб/	4	2
10.3	Знакомство с культурой хлопчатника (значение, систематика, определение качества хлопка-сырца). Составление технологической карты возделывания прядильных культур /Ср/	4	5
10.4	/ИКР/	4	3,3
10.5	/Ср/	4	35

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Наумкин В. Н., Ступин А. С.	Технология растениеводства	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/156391

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Фурсова А. К., Фурсов Д. И., Наумкин В. Н., Никулина Н. Д.	Зерновые культуры	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169380
6.1.2.2	Фурсова А. К., Фурсов Д. И., Наумкин В. Н., Никулина Н. Д.	Технические и кормовые культуры	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169381
6.1.2.3	Наумкин В. Н., Ступин А. С., Лопачев Н. А., Лысенко Н. Н., Стебаков В. А.	Адаптивное растениеводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/183107
6.1.2.4	Наумкин В. Н., Ступин А. С., Крюков А. Н.	Региональное растениеводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/209729

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	1. Официальный сайт Сингента [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.syngenta .
6.2.2	2. Агрономический портал - сайт о сельском хозяйстве России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://agronomy.ru
6.2.3	3. Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию к 201...году Том 1. Сорта растений. - 274 с. ФГУ «Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране селекционных достижений» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gossort.com
6.2.4	4. Официальный сайт Госкомстата [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
6.2.5	5. Официальный сайт Администрации Курской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://adm.rkursk.ru/

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	№ п/п Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
7.2	1. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340
7.3	2/84 Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..
7.5	2. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-314

7.6	1/24 Основное оборудование: шкафы – 5 шт., столы-12 шт., стол с тумбой -1 шт., стулья – 25 шт. трибуна – 1 шт., стенды – 5 шт., мультимедийный проектор- 1 , доска- 1 шт, экран- 1 шт., персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 11 шт.
7.7	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт.
7.8	3. Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии. 1/10 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.9	4. Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Спортивное совершенствование по избранному виду спорта

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Физической культуры и спорта**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 1, 2, 3, 4, 5, 6

аудиторные занятия 162

самостоятельная работа 165,4

контактная работа во время

промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 3/6		18 3/6		17 5/6		16 2/6		17 1/6		16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	0,6
Итого ауд.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Контактная работа	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	12,1	12,1	162,6	162,6
Сам. работа	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	15,9	15,9	165,4	165,4
Итого	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	28	28	328	328

Программу составил(и):

к.п.н, Доцент, Скриплева Е.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физической культуры и спорта

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой К.п.н.,доцент Скриплева Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности
Задачи:	- освоить систему специальных знаний, обеспечивающих приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей; - сформировать мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, двигательной активности, как биологического и социального факторов воздействия на организм и личность человека; установку на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание; потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; - подготовить обучающихся к овладению основными правилами, приёмами, техникой и тактикой избранного вида спорта для укрепления физического здоровья и участия в спортивных соревнованиях; 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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.О.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Физическая культура и спорт	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Физическая культура и спорт	
2.2.2	Безопасность жизнедеятельности	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1: Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Знать: теоретические и практические основы физической культуры и спорта, ее значение и место в укреплении здоровья, выборе здорового образа жизни, профилактике заболеваний и вредных привычек Уметь: использовать методы физического воспитания для профессионально-личностного развития Владеть: методами и средствами контроля за своим состоянием, самочувствием, уровнем физической подготовленности до, во время и после занятий физической культурой и спортом	
УК-7.2: Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	
Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику заболеваний и вредных привычек; Уметь: использовать средства физического воспитания для физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни Владеть: средствами самостоятельного использования методов физического воспитания для укрепления здоровья, формирования здорового образа	
УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	
Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий по физической культуре и спорту различной целевой направленности, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности Уметь: оценивать влияние на свое состояние, самочувствие и физическое развитие занятий физической культурой и спортом Владеть: средствами правильного использования методов физического воспитания для достижения должного уровня физической подготовленности к полноценной социально-культурной и профессиональной деятельности	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр		

1.1	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта». Гимнастика. Построения и перестроения. Движения в различных направлениях. Гимнастическая терминология /Пр/	1	4
1.2	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта». Гимнастика. Построения и перестроения. Движения в различных направлениях. Гимнастическая терминология /Ср/	1	2
1.3	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Пр/	1	8
1.4	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Ср/	1	12
1.5	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол, настольный теннис, текбол), баскетбол, технике подачи (волейбол, настольный теннис, текбол), технике передачи (футбол, , настольный теннис, текбол,баскетбол) /Пр/	1	14
1.6	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол, настольный теннис, текбол), баскетбол, технике подачи (волейбол, настольный теннис, текбол), технике передачи (футбол,, настольный теннис, текбол, баскетбол) /Ср/	1	8
1.7	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Пр/	1	4
1.8	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Ср/	1	7,9
1.9	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /ИК/	1	0,1
Раздел 2. 2 семестр			
2.1	Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке. Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение. /Пр/	2	6
2.2	Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке. Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение. /Ср/	2	12
2.3	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол, настольный теннис, текбол), баскетбол, технике подачи (волейбол, настольный теннис, текбол), технике передачи (футбол, баскетбол, настольный теннис, текбол). /Пр/	2	10

2.4	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике ведения мяча (футбол, баскетбол), технике приема мяча (волейбол, настольный теннис, текбол.), баскетбол, технике подачи (волейбол, настольный теннис, текбол.), технике передачи (футбол, баскетбол). /Ср/	2	4
2.5	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Пр/	2	8
2.6	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Ср/	2	10
2.7	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Пр/	2	6
2.8	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Ср/	2	3,9
2.9	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /ИК/	2	0,1
Раздел 3. 3 семестр			
3.1	Легкая атлетика: овладеть техникой прыжков /Пр/	3	8
3.2	Легкая атлетика: овладеть техникой прыжков /Ср/	3	10
3.3	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике владения мячом. Групповые действия /Пр/	3	12
3.4	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Научить технике владения мячом. Групповые действия /Ср/	3	8
3.5	Гимнастика. Комплексы общеразвивающих упражнений. Атлетическая гимнастика /Пр/	3	6
3.6	Гимнастика. Комплексы общеразвивающих упражнений. Атлетическая гимнастика /Ср/	3	6
3.7	Лыжная подготовка. Техника передвижений /Пр/	3	4
3.8	Лыжная подготовка. Техника передвижений /Ср/	3	5,9
3.9	Лыжная подготовка. Техника передвижений /ИК/	3	0,1
Раздел 4. 4 семестр			
4.1	Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение /Пр/	4	6
4.2	Овладеть техникой передвижения на лыжах различными ходами. Спуски, подъемы, торможение /Ср/	4	10
4.3	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Техника защиты, тактика защиты и нападения. Индивидуальные действия. /Пр/	4	10
4.4	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Техника защиты, тактика защиты и нападения. Индивидуальные действия. /Ср/	4	8
4.5	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Пр/	4	8
4.6	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений, техникой прыжков, метания, техникой высокого и низкого старта /Ср/	4	6

4.7	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Пр/	4	6
4.8	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /Ср/	4	5,9
4.9	Специальная физическая подготовка в избранном виде спорта /ИК/	4	0,1
Раздел 5. 5 семестр			
5.1	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений. Кроссовая подготовка /Пр/	5	8
5.2	Легкая атлетика: овладеть техникой бега, на короткие и длинные дистанции, техникой выполнения специальных беговых упражнений. Кроссовая подготовка /Ср/	5	10
5.3	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Подвижные игры с использованием элементов техники игры /Пр/	5	12
5.4	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Подвижные игры с использованием элементов техники игры /Ср/	5	8
5.5	Атлетическая гимнастика. Использование различных упражнений для развития силовых способностей /Пр/	5	6
5.6	Атлетическая гимнастика. Использование различных упражнений для развития силовых способностей /Ср/	5	6
5.7	Лыжная подготовка. Техника передвижений /Пр/	5	4
5.8	Лыжная подготовка. Техника передвижений /Ср/	5	5,9
5.9	Лыжная подготовка. Техника передвижений /ИК/	5	0,1
Раздел 6. 6 семестр			
6.1	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Спортивные игры с использованием элементов соревновательной техники игры /Пр/	6	12
6.2	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Спортивные игры с использованием элементов соревновательной техники игры /Ср/	6	15,9
6.3	Спортивные игры: футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, текбол. Спортивные игры с использованием элементов соревновательной техники игры /ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Максименко И. Г.	Профессионально-спортивное совершенствование (лёгкая атлетика): учебно-методическое пособие	Казань: Поволжский ГУФКСиТ, 2021	https://e.lanbook.com/book/198683
6.1.1.2	Скриплева Е. В., Боев Н. В., Борсук Т. В. [и др.]	Спортивное совершенствование по избранному виду спорта: учебное пособие	Курск: ЗАО «Университетская книга», 2022	
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Гришина Т. С.	Педагогическое физкультурно-спортивное совершенствование: учебно-методическое пособие	Воронеж: ВГИФК, 2019	https://e.lanbook.com/book/140332
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	С.Ванюшин Ю., Р.Хайруллина Р., Ф.Ишмухаметова Н.	Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом: методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «физическая культура и спорт»	Казань: КГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/296489
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	ВФСК ГТО			
6.2.2	История физической культуры и спорта			
6.2.3	Министерство физической культуры и спорта РФ			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.1.8				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.			
6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.3	3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			
6.3.2.4	4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-236 1/40 Основное оборудование: столы-парты – 20 шт; стол – 1 шт; стулья – 2 шт; экран – 1 шт; трибуна – 1 шт; доска – 1шт; проектор – 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.3	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.4	(Спортивный зал №1) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 7 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 2 шт; мячи футбольные – 2 шт; щит баскетбольный – 1 пара.
7.5	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.

7.6	(Спортивный зал №2)	Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 9 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; перекладина – 1 шт; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 3 шт; мячи футбольные – 3 шт; щит баскетбольный – 1 пара; теннисные столы – 2 шт; теннисные ракетки – 4 пары; теннисные мячи – 2 упак; тренажеры – 9 шт; бревно – 1 шт.
7.7	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ	
7.8	(Зал борьбы)	Основное оборудование: татами (маты) – 40 шт; канат – 1 шт; манекен для борьбы – 1 шт; стенка шведская – 2 шт.
7.9		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Общая физическая подготовка
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физической культуры и спорта		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	328		Виды контроля в семестрах:
в том числе:			зачеты 1, 2, 3, 4, 5, 6
аудиторные занятия	162		
самостоятельная работа	165,4		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 3/6		18 3/6		17 5/6		16 2/6		17 1/6		16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Индивидуальные консультации	0,1		0,1		0,1		0,1		0,1		0,1		0,6	
Итого ауд.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Контактная работа	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	12,1	12,1	162,6	162,6
Сам. работа	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	15,9	15,9	165,4	165,4
Итого	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	28	28	328	328

Программу составил(и):

к.п.н., Доцент, Скриплева Е.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физической культуры и спорта

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой К.п.н., доцент Скриплева Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование физической культуры личности и жизненно важных двигательных навыков с целью адаптации к современным условиям жизни; укрепление здоровья, физического развития обучающихся; приобщение к самостоятельным занятиям физическими упражнениями, формирования интересов к определенным видам двигательной активности и выявления предрасположенности к тем или иным видам спорта; воспитание морально-волевых качеств, формирование навыков культуры поведения.
Задачи:	- сформировать мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, двигательной активности, как биологического и социального факторов воздействия на организм и личность человека; установку на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание; потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; - подготовить обучающихся к овладению основными правилами, приёмами, техникой и тактикой определённого вида спорта или системы физических упражнений для укрепления физического здоровья и участия в спортивных соревнованиях; 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; обеспечению общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессиональной деятельности; - дать систему специальных знаний, обеспечивающих приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физическая культура и спорт
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Спортивное совершенствование по избранному виду спорта

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1: Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Знать: научно-практические и организационно-правовые основы физической культуры и здорового образа жизни Уметь: творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности	
УК-7.2: Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	
Знать: знать роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни, организации активного отдыха и профилактике вредных привычек Уметь: уметь составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма Владеть: навыками самоконтроля за эффективностью занятий физическими упражнениями;	
УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	
Знать: знать основные двигательные тесты для определения уровня физической и функциональной подготовленности Уметь: выполнять комплексы упражнений на развитие основных физических качеств, адаптивной (лечебной) физической культуры с учетом состояния здоровья и физической подготовленности Владеть: методами и средствами развития физических качеств, оценивать уровень физической подготовленности	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр.		
1.1	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка». Профессионально-оздоровительная направленность физического воспитания /Пр/	1	8

1.2	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка». Профессионально-оздоровительная направленность физического воспитания /Ср/	1	10
1.3	Профессионально важные двигательные (физические) качества. Средства и методы их совершенствования /Пр/	1	8
1.4	Профессионально важные двигательные (физические) качества. Средства и методы их совершенствования /Ср/	1	9,9
1.5	Нетрадиционные виды двигательной активности /Пр/	1	8
1.6	Нетрадиционные виды двигательной активности /Ср/	1	8
1.7	Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. Психорегулирующие упражнения /Пр/	1	6
1.8	Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. Психорегулирующие упражнения /Ср/	1	2
1.9	Профессионально важные двигательные (физические) качества. Средства и методы их совершенствования /ИКР/	1	0,1
Раздел 2. 2 семестр			
2.1	Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. Психорегулирующие упражнения /Пр/	2	8
2.2	Аутогенная тренировка. Упражнения, рекомендованные для управления психическим состоянием. Дыхание как метод само регуляции. Психорегулирующие упражнения /Ср/	2	12
2.3	Нетрадиционные виды двигательной активности /Пр/	2	10
2.4	Нетрадиционные виды двигательной активности /Ср/	2	8
2.5	Фитнес программы направленные на локальную направленность /Пр/	2	12
2.6	Фитнес программы направленные на локальную направленность /Ср/	2	9,9
2.7	Фитнес программы направленные на локальную направленность /ИКР/	2	0,1
Раздел 3. 3 семестр			
3.1	Общая физическая подготовка. Тестирование физической подготовленности обучающихся /Пр/	3	4
3.2	Общая физическая подготовка. Тестирование физической подготовленности обучающихся /Ср/	3	2
3.3	Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корректирующая программа. /Пр/	3	8
3.4	Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корректирующая программа. /Ср/	3	8
3.5	Психорегулирующие программы. Пилатес. Дыхательные гимнастики. /Пр/	3	8
3.6	Психорегулирующие программы. Пилатес. Дыхательные гимнастики. /Ср/	3	10
3.7	Фитнес программы. Фитбол- гимнастика /Пр/	3	10
3.8	Фитнес программы. Фитбол- гимнастика /Ср/	3	9,9
3.9	Психорегулирующие программы. Пилатес. Дыхательные гимнастики. /ИКР/	3	0,1
Раздел 4. 4 семестр			
4.1	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности /Пр/	4	12

4.2	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности /Ср/	4	12
4.3	Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Система постепенного увеличения отягощений. Круговая тренировка. /Пр/	4	8
4.4	Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Система постепенного увеличения отягощений. Круговая тренировка. /Ср/	4	8
4.5	Фитнес программы. Локальной направленности. Комбинированные программы. Функциональной направленности /Пр/	4	6
4.6	Фитнес программы. Локальной направленности. Комбинированные программы. Функциональной направленности /Ср/	4	6
4.7	Психорегулирующие программы. Калланетика Дыхательные гимнастики. /Пр/	4	4
4.8	Психорегулирующие программы. Калланетика Дыхательные гимнастики. /Ср/	4	3,9
4.9	Психорегулирующие программы. Калланетика Дыхательные гимнастики. /ИКР/	4	0,1
Раздел 5. 5 семестр			
5.1	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности. /Пр/	5	10
5.2	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности. /Ср/	5	8
5.3	Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корректирующая программа. Круговая тренировка /Пр/	5	8
5.4	Кроссфит (оздоровительная гимнастика). Корректирующая программа. Круговая тренировка /Ср/	5	8
5.5	Психорегулирующие программы. Фитнес-йога. Стрейчинг. /Пр/	5	6
5.6	Психорегулирующие программы. Фитнес-йога. Стрейчинг. /Ср/	5	8
5.7	Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Круговая тренировка. /Пр/	5	6
5.8	Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Круговая тренировка. /Ср/	5	5,9
5.9	Атлетическая гимнастика. Упражнения с отягощениями. Круговая тренировка. /ИКР/	5	0,1
Раздел 6. 6 семестр			
6.1	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности. /Пр/	6	6
6.2	Общая физическая подготовка. Упражнения на быстроту, ловкость. Упражнения на гибкость. Упражнения на силу. Упражнения на выносливость. Тестирование физической подготовленности. /Ср/	6	10

6.3	Кроссфит. Круговая тренировка /Пр/	6	6
6.4	Кроссфит. Круговая тренировка /Ср/	6	5,9
6.5	Кроссфит. Круговая тренировка /ИКР/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Бишаева А.А., Малков В.В.	Физическая культура: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/941740

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мандриков В. Б.	Методико-практические занятия по дисциплине «Физическая культура и спорт»	Волгоград: ВолгГМУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/179585
6.1.2.2	Киреева Е.А.	Физическая культура. Практикум: Учебное пособие	Москва: Русайнс, 2022	https://book.ru/book/942696

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Блинков С. Н., Мезенцева В. А., Ишкина О. А.	Общая физическая подготовка: методические указания	Самара: СамГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/123595

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	ВФСК ГТО
6.2.2	История физической культуры и спорта
6.2.3	Министерство физической культуры и спорта РФ

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8		

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

6.3.2.4	4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-236 1/40 Основное оборудование: столы-парты – 20 шт; стол – 1 шт; стулья – 2 шт; экран – 1 шт; трибуна – 1 шт; доска – 1шт; проектор – 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.3	2. Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.4	(Спортивный зал №1) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 7 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 2 шт; мячи футбольные – 2 шт; щит баскетбольный – 1 пара.
7.5	3. Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.6	(Спортивный зал №2) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 9 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; перекладина – 1 шт; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 3 шт; мячи футбольные – 3 шт; щит баскетбольный – 1 пара; теннисные столы – 2 шт; теннисные ракетки – 4 пары; теннисные мячи – 2 упак; тренажеры – 9 шт; бревно – 1 шт.
7.7	4 Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ
7.8	(Зал борьбы) Основное оборудование: татами (маты) – 40 шт; канат – 1 шт; манекен для борьбы – 1 шт; стенка шведская – 2 шт.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Адаптивная физическая культура
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Физической культуры и спорта		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	328		Виды контроля в семестрах:
в том числе:			зачеты 1, 2, 3, 4, 5, 6
аудиторные занятия	162		
самостоятельная работа	165,4		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 3/6		18 3/6		17 5/6		16 2/6		17 1/6		16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Индивидуальные консультации	0,1		0,1		0,1		0,1		0,1		0,1		0,6	
Итого ауд.	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	12	12	162	162
Контактная работа	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1	12,1	12,1	162,6	162,6
Сам. работа	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	29,9	15,9	15,9	165,4	165,4
Итого	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	28	28	328	328

Программу составил(и):

к.п.н., Доцент, Скриплева Е.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Физической культуры и спорта

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой К.б.н.,доцент Скриплева Е.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- формирование физической культуры личности с ограниченными возможностями здоровья будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; - развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, укрепление индивидуального здоровья; - формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья
Задачи:	- сформировать мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, двигательной активности, как биологического и социального факторов воздействия на организм и личность человека; установку на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание; потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; - подготовить обучающихся к овладению основными правилами, приёмами, техникой и тактикой определённого вида спорта или системы физических упражнений для укрепления физического здоровья и участия в спортивных соревнованиях; 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; обеспечению общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физическая культура и спорт
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Спортивное совершенствование по избранному виду спорта
2.2.2	Безопасность жизнедеятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1: Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Знать: гигиенические требования и правила техники безопасности при проведении занятий Уметь: соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений, подбирать и выполнять общеразвивающие и специальные упражнения Владеть: основными средствами адаптивной физической культуры (гимнастическими, акробатическими и легкоатлетическими упражнениями, техническими действиями, тренажерами)	
УК-7.2: Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	
Знать: основную направленность и содержание оздоровительных систем физического воспитания и адаптивной физической культуры Уметь: контролировать и регулировать величину физической нагрузки самостоятельных занятий физическими упражнениями, Владеть: методикой подбора упражнения утренней гигиенической гимнастики, использовать общеразвивающие и специальные упражнения	
УК-7.3: Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	
Знать: основные методики развития физических качеств и выполнения двигательных действий Уметь: использовать индивидуальные программы физической реабилитации самосовершенствования физической подготовленности Владеть: методикой подбора упражнения утренней гигиенической гимнастики, использовать общеразвивающие и специальные упражнения	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 1 семестр		

1.1	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Адаптивная физическая культура». Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм /Пр/	1	8
1.2	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Адаптивная физическая культура». Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм /Ср/	1	10
1.3	Общая физическая подготовка /Пр/	1	8
1.4	Общая физическая подготовка /Ср/	1	8
1.5	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Пр/	1	8
1.6	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Ср/	1	8
1.7	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	1	6
1.8	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	1	3,9
1.9	Общая физическая подготовка /ИКР/	1	0,1
Раздел 2. 2 семестр			
2.1	Аэробика с применением адаптивных форм /Пр/	2	6
2.2	Аэробика с применением адаптивных форм /Ср/	2	8
2.3	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	2	8
2.4	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	2	8
2.5	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Пр/	2	8
2.6	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Ср/	2	8
2.7	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Пр/	2	8
2.8	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Ср/	2	5,9
2.9	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /ИКР/	2	0,1
Раздел 3. 3 семестр			
3.1	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Пр/	3	10
3.2	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Ср/	3	12
3.3	Общая физическая подготовка /Пр/	3	4
3.4	Общая физическая подготовка /Ср/	3	8
3.5	Аэробика с применением адаптивных форм /Пр/	3	8
3.6	Аэробика с применением адаптивных форм /Ср/	3	6
3.7	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	3	8
3.8	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	3	3,9
3.9	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /ИКР/	3	0,1
Раздел 4. 4 семестр			
4.1	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	4	10
4.2	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	4	8
4.3	Общая физическая подготовка /Пр/	4	4
4.4	Общая физическая подготовка /Ср/	4	8
4.5	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Пр/	4	8
4.6	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Ср/	4	8
4.7	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Пр/	4	8
4.8	Легкая атлетика с применением адаптивных форм /Ср/	4	5,9
4.9	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /ИКР/	4	0,1
Раздел 5. 5 семестр			
5.1	Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм /Пр/	5	6
5.2	Легкая атлетика и ускоренное передвижение с применением адаптивных форм /Ср/	5	10
5.3	Аэробика с применением адаптивных форм /Пр/	5	6
5.4	Аэробика с применением адаптивных форм /Ср/	5	6
5.5	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Пр/	5	8
5.6	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Ср/	5	8
5.7	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	5	10

5.8	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	5	5,9
5.9	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /ИКР/	5	0,1
Раздел 6. 6 семестр			
6.1	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Пр/	6	6
6.2	Атлетическая гимнастика с применением адаптивных форм /Ср/	6	8
6.3	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Пр/	6	6
6.4	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /Ср/	6	7,9
6.5	Спортивные игры и подвижные игры (адаптивные формы) /ИКР/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Виленский М.Я., Горшков А.Г.	Физическая культура: Учебник	Москва: КноРус, 2021	https://book.ru/book/939387
6.1.1.2	Федонов Р.А.	Физическая культура: Учебник	Москва: Русайнс, 2021	https://book.ru/book/939962

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Родин А. Я., Родин М. А.	Введение в профессию (Физическая культура)	Кемерово: КемГУ, 2011	https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=30169
6.1.2.2	Ериков В. М., Никулин А. А.	Адаптивная физическая культура. Краткий словарь терминов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/166352

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Адаптивная физическая культура в образовательном пространстве педагогического вуза: учебно-методическое пособие для самостоятельных занятий студентов с отклонениями в состоянии здоровья	Липецк: Липецкий ГПУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/115047

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	ВФСК ГТО
6.2.2	История физической культуры и спорта
6.2.3	Министерство физической культуры и спорта РФ

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007	лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8		

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsbh.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Гарант : справочно-правовая система : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.4	4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-236 1/40 Основное оборудование: столы-парты – 20 шт; стол – 1 шт; стулья – 2 шт; экран – 1 шт; трибуна – 1 шт; доска – 1шт; проектор – 1 шт.
7.2	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.
7.3	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.4	(Спортивный зал №1) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 7 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 2 шт; мячи футбольные – 2 шт; щит баскетбольный – 1 пара.
7.5	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ.
7.6	(Спортивный зал №2) Основное оборудование: гимнастические скамьи – 10 шт; стенка шведская – 9 шт; сетка волейбольная – 1 шт; стойки волейбольные – 1 пара; перекладина – 1 шт; мячи волейбольные – 4 шт; мячи баскетбольные – 3 шт; мячи футбольные – 3 шт; щит баскетбольный – 1 пара; теннисные столы – 2 шт; теннисные ракетки – 4 пары; теннисные мячи – 2 упак; тренажеры – 9 шт; бревно – 1 шт.
7.7	Спортивно-тренировочный комплекс Курского ГАУ
7.8	(Зал борьбы) Основное оборудование: татами (маты) – 40 шт; канат – 1 шт; манекен для борьбы – 1 шт; стенка шведская – 2 шт.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;

- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамены 7

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 78,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 27

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	8			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	40	40	40	40
Индивидуальные консультации	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	78,7	78,7	78,7	78,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии переработки и хранения мяса и мясных продуктов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах хранения и производства мясных продуктов, применяемых на предприятиях мясной промышленности; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мяса и мясных продуктов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий хранения и переработки мяса и мясных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.2	
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.4	
2.1.5	Технология переработки продукции птицеводства
2.1.6	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.1.7	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.8	Товароведение продукции животноводства
2.1.9	
2.1.10	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.11	
2.1.12	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.3	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК- 1.3: Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных
Знать: - основное оборудование, используемое при хранении и переработке продукции животноводства; - основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства; - технологии хранения продукции животноводства; - технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. Уметь: - выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; Владеть: - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции;
ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства
Знать: - факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении;

- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
 - физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;
 Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;
 - устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;
 - учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
 Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения
 Уметь: производить материальные расчеты сырья и готовой продукции
 Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
 - химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
 - принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
 - технологии хранения продукции животноводства;
 Уметь: - учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
 Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Переработка скота, птицы, кроликов		
1.1	Переработка скота, птицы, кроликов /Лек/	7	4
1.2	Переработка скота, птицы, кроликов /Лаб/	7	4
1.3	Переработка скота, птицы, кроликов /Ср/	7	8
	Раздел 2. Обработка пищевых субпродуктов		
2.1	Обработка пищевых субпродуктов /Лек/	7	2
2.2	Обработка пищевых субпродуктов /Лаб/	7	2
2.3	Обработка пищевых субпродуктов /Ср/	7	4
	Раздел 3. Обработка, хранение кишечного и ферментно-эндокринного сырья		
3.1	Обработка, хранение кишечного и ферментно-эндокринного сырья /Лек/	7	2
3.2	Обработка, хранение кишечного и ферментно-эндокринного сырья /Лаб/	7	2
3.3	Обработка, хранение кишечного и ферментно-эндокринного сырья /Ср/	7	4
	Раздел 4. Состав, свойства и пищевая ценность мяса		
4.1	Состав, свойства и пищевая ценность мяса /Лек/	7	2
4.2	Состав, свойства и пищевая ценность мяса /Лаб/	7	4
4.3	Состав, свойства и пищевая ценность мяса /Ср/	7	6
	Раздел 5. Переработка крови убойных животных		
5.1	Переработка крови убойных животных /Лек/	7	2
5.2	Переработка крови убойных животных /Ср/	7	4
	Раздел 6. Технология пищевых животных жиров		
6.1	Технология пищевых животных жиров /Ср/	7	4
	Раздел 7. Производство технических жиров и кормовой муки		
7.1	Производство технических жиров и кормовой муки /Ср/	7	4

	Раздел 8. Комплексная переработка кости		
8.1	Комплексная переработка кости /Лек/	7	2
8.2	Комплексная переработка кости /Ср/	7	4
	Раздел 9. Технология кожевенно-мехового сырья		
9.1	Технология кожевенно-мехового сырья /Лек/	7	4
9.2	Технология кожевенно-мехового сырья /Лаб/	7	2
9.3	Технология кожевенно-мехового сырья /Ср/	7	6
	Раздел 10. Технология консервирования, хранения мяса и мясных продуктов		
10.1	Технология консервирования, хранения мяса и мясных продуктов /Ср/	7	4
	Раздел 11. Технология производства колбасных и солено-копченых изделий		
11.1	Технология производства колбасных и солено-копченых изделий /Лек/	7	4
11.2	Технология производства колбасных и солено-копченых изделий /Лаб/	7	10
11.3	Технология производства колбасных и солено-копченых изделий /Ср/	7	10
	Раздел 12. Технология мясных полуфабрикатов		
12.1	Технология мясных полуфабрикатов /Лек/	7	4
12.2	Технология мясных полуфабрикатов /Лаб/	7	8
12.3	Технология мясных полуфабрикатов /Ср/	7	4
	Раздел 13. Производство фасованного мяса и вторых блюд		
13.1	Производство фасованного мяса и вторых блюд /Ср/	7	6
	Раздел 14. Производство баночных консервов		
14.1	Производство баночных консервов /Лек/	7	2
14.2	Производство баночных консервов /Лаб/	7	8
14.3	Производство баночных консервов /Ср/	7	2
	Раздел 15. Производство желатина и клея		
15.1	Производство желатина и клея /Лек/	7	2
15.2	Производство желатина и клея /Ср/	7	4
	Раздел 16. Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли		
16.1	Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли /Лек/	7	2
16.2	Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли /Ср/	7	4,7
16.3	/ИК/	7	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Полянских С. В., Ильина Н. М.	Технология мяса и мясных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106800
6.1.1.2	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	Общая технология мясной отрасли: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/107195
6.1.1.3	Курчаева Е. Е.	Технология хранения мяса и мясопродуктов: Учебное пособие	Воронеж: ВГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/181789

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мышалова О. М., Кецелашвили Д. В.	Технология мяса и мясных продуктов	Кемерово: КемГУ, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45632
6.1.2.2	Потицаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А.	Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность	Кемерово: КемГУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638
6.1.2.3	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Лисин К. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Кемерово: КемГУ, 2015	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72027
6.1.2.4	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С.	Технология обработки продуктов убоя: учеб. пособие	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99580
6.1.2.5	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С.	Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. пособие	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99581
6.1.2.6	Бурова Т. Е., Баженова И. А., Баженова Т. С.	Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113373
6.1.2.7	Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В.	Технология производства мясных полуфабрикатов: учебное пособие	Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014	https://e.lanbook.com/book/138752
6.1.2.8	Постников С. И.	Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие. направление подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения. профиль «технология мяса и мясных продуктов». бакалавриат	Ставрополь: СКФУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/155493
6.1.2.9	Сысоева М. Г., Курчаева Е. Е., Ухина Е. Ю., Артемов Е. С.	Технология производства мясо- молочных консервов: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Воронеж: ВГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/178969
6.1.2.10	Рыгалова Е. А., Речкина Е. А., Геращенко К. А., Шароглазова Л. П., Величко Н. А.	Переработка мяса птицы и кроликов: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/225170
6.1.2.11	Хрундин Д. В., Пономарев В. Я., Юнусов Э. Ш., Хабибуллин Р. Э., Ежкова Г. О.	Общая технология мясной отрасли: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/244799

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Молочное и мясное скотоводство : журнал : сайт. – URL: http://www.skotovodstvo.com
6.2.2	Мясная индустрия : журнал : сайт. – URL: http://meatind.ru
6.2.3	Мясные технологии : журнал : сайт. – URL: http://www.meatbranch.com
6.2.4	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность) : сайт. – URL: http://sfera.fm
6.2.5	Партнер: мясопереработка : журнал : сайт. – URL: https://partner-journal.jimdo.com/ru
6.2.6	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Специализированное ПО

6.3.1.2	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;

- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Производство мясных и молочных продуктов для детского питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамены 5

аудиторные занятия 64

самостоятельная работа 86,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 27

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	66,3	66,3	66,3	66,3
Сам. работа	86,7	86,7	86,7	86,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии производства мясных и молочных продуктов для детского питания на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о методико-биологических аспектах разработки продуктов для детского питания, о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства мясных и молочных продуктов для детского питания, применяемых на предприятиях молочной и мясной промышленности; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мясных и молочных продуктов для детского питания, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования производства мясных и молочных продуктов для детского питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Товароведение продукции животноводства
2.1.2	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.4	Введение в профессиональную деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.2	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
2.2.3	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.4	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.5	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.6	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины		
1.1	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины /Ср/	5	4,7
	Раздел 2. Методико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания		
2.1	Методико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания /Лек/	5	4

2.2	Методико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания /Лаб/	5	4
2.3	Методико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания /Ср/	5	6
Раздел 3. Особенности питания детей первого года жизни			
3.1	Особенности питания детей первого года жизни /Лек/	5	2
3.2	Особенности питания детей первого года жизни /Ср/	5	6
Раздел 4. Адаптированность молочных смесей для детского питания			
4.1	Адаптированность молочных смесей для детского питания /Лек/	5	4
4.2	Адаптированность молочных смесей для детского питания /Ср/	5	6
Раздел 5. Технология молочных продуктов для детского питания			
5.1	Технология молочных продуктов для детского питания /Лек/	5	8
5.2	Технология молочных продуктов для детского питания /Лаб/	5	10
5.3	Технология молочных продуктов для детского питания /Ср/	5	22
Раздел 6. Технология мясных продуктов для детского питания			
6.1	Технология мясных продуктов для детского питания /Лек/	5	8
6.2	Технология мясных продуктов для детского питания /Лаб/	5	10
6.3	Технология мясных продуктов для детского питания /Ср/	5	22
Раздел 7. Технохимический контроль при производстве мясных и молочных продуктов для детского питания			
7.1	Технохимический контроль при производстве мясных и молочных продуктов для детского питания /Лек/	5	6
7.2	Технохимический контроль при производстве мясных и молочных продуктов для детского питания /Лаб/	5	8
7.3	Технохимический контроль при производстве мясных и молочных продуктов для детского питания /Ср/	5	20
Раздел 8. Иная контактная работа			
8.1	Иная контактная работа /ИК/	5	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Голубева Л. В.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106799
6.1.1.2	Полянских С. В., Ильина Н. М.	Технология мяса и мясных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106800
6.1.1.3	Гусейнова Б. М., Салманов М. М.	Технология продуктов детского и функционального питания: учебно-методическое пособие	Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015	https://e.lanbook.com/book/113091

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Голубева Л. В., Ключникова Д. В.	Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106807
6.1.2.2	Сухова И. В., Коростелева Л. А.	Технология молока и молочных продуктов: методические указания	Самара: СамГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/123556

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.3	Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/123681
6.1.2.4	Омаров Р. С., Шлыков С. Н.	Общая технология мясной отрасли: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/141612
6.1.2.5	Третьякова Е. Н., Грачева Н. А., Нечепорук А. Г.	Технология продуктов питания функционального назначения: учебное пособие	Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/157852
6.1.2.6	Дусаева Х. Б.	Технология продуктов детского питания: учебное пособие для обучающихся по _x000d_ образовательной программе высшего образования по направлению _x000d_ подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159836

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Вопросы детской диетологии : журнал
6.2.2	Молочная промышленность : журнал
6.2.3	Мясные технологии : журнал
6.2.4	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры)
6.2.5	Переработка молока : журнал
6.2.6	Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы : журнал

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" ПО, для обучающихся	свободное
6.3.1.5	5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340
7.2	Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., эк-ран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4

7.7	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., жижи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с проверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.8	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.9	
7.10	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.11	
7.12	
7.13	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.14	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;

- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология производства сыров
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план **m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx**
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: **Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 8
аудиторные занятия	60	
самостоятельная работа	90,7	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0	
часов на контроль	27	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	40	40	40	40
Индивидуальные консультации	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	90,7	90,7	90,7	90,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений в области технологии производства сыров на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства сыров, применяемых на предприятиях молочной промышленности; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства сыров, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий производства сыров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическая практика
2.1.2	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.1.3	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.4	
2.1.5	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.6	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.7	
2.1.8	Товароведение продукции животноводства
2.1.9	
2.1.10	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Производственная преддипломная практика
2.2.3	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения
ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать: - основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства; - технологии переработки продукции животноводства; - классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства; - критерии оценки технологической эффективности переработки животноводческой продукции Уметь: - реализовывать технологии хранения и переработки и производства продукции животноводства; - производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства;

- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом конкретных условий производства и требований потребителя

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение в сыроделие		
1.1	Введение в сыроделие /Ср/	8	6,7
	Раздел 2. Общая характеристика сыров		
2.1	Общая характеристика сыров /Лек/	8	2
2.2	Общая характеристика сыров /Ср/	8	10
	Раздел 3. Молоко как сырье для производства сыра		
3.1	Молоко как сырье для производства сыра /Лек/	8	2
3.2	Молоко как сырье для производства сыра /Лаб/	8	6
3.3	Молоко как сырье для производства сыра /Ср/	8	12
	Раздел 4. Общая технология сыров		
4.1	Общая технология сыров /Лек/	8	6
4.2	Общая технология сыров /Лаб/	8	6
4.3	Общая технология сыров /Ср/	8	20
	Раздел 5. Особенности технологии отдельных видов сыров		
5.1	Особенности технологии отдельных видов сыров /Лек/	8	8
5.2	Особенности технологии отдельных видов сыров /Лаб/	8	20
5.3	Особенности технологии отдельных видов сыров /Ср/	8	24
	Раздел 6. Контроль производства сыров		
6.1	Контроль производства сыров /Лек/	8	2
6.2	Контроль производства сыров /Лаб/	8	8
6.3	Контроль производства сыров /Ср/	8	18
6.4	/ИК/	8	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1		Технология производства натуральных и плавленых сыров: учебно-методическое пособие	Владикавказ: Горский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/173566
6.1.1.2	Федорова Е. Г.	Технология сыра: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/302513

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Смирнова И. А.	Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие	Кемерово: КемГУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=60198
6.1.2.2	Гаврюшина И. В., Погосян Д. Г.	Маслоделие и сыроделие: практикум для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Пенза: ПГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/142015

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.3	Раманаускас И. И., Майоров А. А., Мусина О. Н., Шингарева Т. И., Полищук Г. Е.	Технология и оборудование для производства натурального сыра	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/162386
6.1.2.4	Раманаускас И. И., Майоров А. А.	Сыроделие: техника и технология: учебник для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/201200
6.1.2.5	Безверхая Н. С., Огнева О. А.	Технология производства сыра: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/315818

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru
6.2.2	Молочное и мясное скотоводство : журнал : сайт. – URL: http://www.skotovodstvo.com
6.2.3	ООО Издательский дом «Сфера» (молочная промышленность) : сайт. – URL: http://sfera.fm
6.2.4	Переработка молока : журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru
6.2.5	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru
6.2.6	Сыроделие и маслоделие : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru/category

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Специализированное ПО
6.3.1.2	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., соломодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., гприц-наолнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Технологическое обеспечение процессов
производства предприятий мясной и молочной
промышленности**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 124

самостоятельная работа 127,8

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Виды контроля в семестрах:

зачеты 7

зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
Неделя	8		10			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	20	20	52	52
Лабораторные	32	32	40	40	72	72
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Итого ауд.	64	64	60	60	124	124
Контактная работа	64,1	64,1	60,1	60,1	124,2	124,2
Сам. работа	43,9	43,9	83,9	83,9	127,8	127,8
Итого	108	108	144	144	252	252

Программу составил(и):

Кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений для производственной деятельности в области устройства, особенностей эксплуатации, специфики современного оборудования с учётом технологических требований переработки мяса и молока на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о конструктивных формах рабочих органов, основах построения типов и конструкций современного технологического оборудования на предприятиях мясной и молочной промышленности; - научить обучающихся осуществлять интенсификацию, механизацию и автоматизацию производственных процессов; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологического оборудования при производстве мясной и молочной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.1.2	
2.1.3	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.1.4	Гигиена предприятий по производству продукции животноводства
2.1.5	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.6	
2.1.7	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.8	
2.1.9	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.1.10	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.1.11	Технология переработки продукции птицеводства
2.1.12	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
2.1.13	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.14	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.15	Безопасность жизнедеятельности
2.1.16	
2.1.17	О
2.1.18	сновы производства продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.3	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Производственная преддипломная практика
2.2.6	Технология производства сыров

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.1: Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Знать: основы расчета основных параметров технологического оборудования

Уметь: рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Владеть: навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: принципы, оборудование и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

Уметь: - осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- использовать технологическое оборудование при выполнении работ по производству и переработке продукции животноводства

Владеть: навыками ведения основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Классификация оборудования. Основные понятия о машине. Аппараты		
1.1	Классификация оборудования. Основные понятия о машине. Аппараты /Лек/	7	2
1.2	Классификация оборудования. Основные понятия о машине. Аппараты /Ср/	7	2
	Раздел 2. Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы		
2.1	Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы /Лек/	7	2
2.2	Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы /Ср/	7	4
	Раздел 3. Подъемно-транспортное оборудование мясокомбинатов		
3.1	Подъемно-транспортное оборудование мясокомбинатов /Ср/	7	4
3.2	Подъемно-транспортное оборудование мясокомбинатов /Лаб/	7	6
	Раздел 4. Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов		
4.1	Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов /Лек/	7	10
4.2	Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов /Ср/	7	4
4.3	Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов /Лаб/	7	6
	Раздел 5. Оборудование для обработки кишок		
5.1	Оборудование для обработки кишок /Лек/	7	4
5.2	Оборудование для обработки кишок /Ср/	7	6
	Раздел 6. Оборудование для производства колбасных изделий		
6.1	Оборудование для производства колбасных изделий /Лек/	7	6
6.2	Оборудование для производства колбасных изделий /Ср/	7	8
6.3	Оборудование для производства колбасных изделий /Лаб/	7	8
	Раздел 7. Оборудование для производства консервов		
7.1	Оборудование для производства консервов /Лек/	7	2
7.2	Оборудование для производства консервов /Ср/	7	4
7.3	Оборудование для производства консервов /Лаб/	7	4
	Раздел 8. Оборудование для производства полуфабрикатов		
8.1	Оборудование для производства полуфабрикатов /Лек/	7	4
8.2	Оборудование для производства полуфабрикатов /Ср/	7	4
8.3	Оборудование для производства полуфабрикатов /Лаб/	7	4

	Раздел 9. Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья		
9.1	Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья /Лек/	7	2
9.2	Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья /Ср/	7	4
9.3	Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья /Лаб/	7	4
	Раздел 10. Оборудование для санитарной обработки сырья, технических средств и помещений		
10.1	Оборудование для санитарной обработки сырья, технических средств и помещений /Ср/	7	3,9
10.2	/ИК/	7	0,1
	Раздел 11. Оборудование для транспортировки и хранения молока		
11.1	Оборудование для транспортировки и хранения молока /Лек/	8	2
11.2	Оборудование для транспортировки и хранения молока /Ср/	8	6
11.3	Оборудование для транспортировки и хранения молока /Лаб/	8	4
	Раздел 12. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов		
12.1	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов /Лек/	8	2
12.2	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов /Ср/	8	10
12.3	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов /Лаб/	8	6
	Раздел 13. Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов		
13.1	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов /Лек/	8	2
13.2	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов /Ср/	8	8
13.3	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов /Лаб/	8	4
	Раздел 14. Оборудование для производства сливочного масла		
14.1	Оборудование для производства сливочного масла /Лек/	8	2
14.2	Оборудование для производства сливочного масла /Ср/	8	8
14.3	Оборудование для производства сливочного масла /Лаб/	8	4
	Раздел 15. Оборудование для выработки творога и творожных изделий		
15.1	Оборудование для выработки творога и творожных изделий /Лек/	8	2
15.2	Оборудование для выработки творога и творожных изделий /Ср/	8	8
15.3	Оборудование для выработки творога и творожных изделий /Лаб/	8	4
	Раздел 16. Оборудование для выработки твёрдых (сычужных) и плавленых сыров		
16.1	Оборудование для выработки твёрдых (сычужных) и плавленых сыров /Лек/	8	2
16.2	Оборудование для выработки твёрдых (сычужных) и плавленых сыров /Ср/	8	8
16.3	Оборудование для выработки твёрдых (сычужных) и плавленых сыров /Лаб/	8	6
	Раздел 17. Оборудование для выработки мороженого		
17.1	Оборудование для выработки мороженого /Лек/	8	2
17.2	Оборудование для выработки мороженого /Ср/	8	6
17.3	Оборудование для выработки мороженого /Лаб/	8	2
	Раздел 18. Оборудование концентрации и сгущения молока (сыворотки)		
18.1	Оборудование концентрации и сгущения молока (сыворотки) /Лек/	8	2
18.2	Оборудование концентрации и сгущения молока (сыворотки) /Ср/	8	8

18.3	Оборудование концентрации и сгущения молока (сыворотки) /Лаб/	8	4
Раздел 19. Оборудование сушки молока и компонентов молочных смесей			
19.1	Оборудование сушки молока и компонентов молочных смесей /Лек/	8	2
19.2	Оборудование сушки молока и компонентов молочных смесей /Ср/	8	8
19.3	Оборудование сушки молока и компонентов молочных смесей /Лаб/	8	4
Раздел 20. Оборудование дозирования, розлива, фасовки, упаковки готовой молочной продукции			
20.1	Оборудование дозирования, розлива, фасовки, упаковки готовой молочной продукции /Лек/	8	2
20.2	Оборудование дозирования, розлива, фасовки, упаковки готовой молочной продукции /Ср/	8	8
20.3	Оборудование дозирования, розлива, фасовки, упаковки готовой молочной продукции /Лаб/	8	2
Раздел 21. Оборудование для количественного учета и инспекции качества готовой молочной продукции			
21.1	Оборудование для количественного учета и инспекции качества готовой молочной продукции /Ср/	8	5,9
21.2	/ИК/	8	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Харченко Г. М.	Технологическое оборудование для переработки мяса	Новосибирск: НГАУ, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4585
6.1.1.2	Комлацкий В. И., Хорошайло Т. А.	Технология предприятий по переработке животноводческой продукции: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/152603
6.1.1.3	Бредихин С. А.	Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/262469

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Харченко Г. М.	Технологическое оборудование для переработки молока	Новосибирск: НГАУ, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4584
6.1.2.2	Бредихин С. А., Данзанов В. Д.	Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание): учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113486
6.1.2.3	Бредихин С. А., Бредихин А. С., Жуков В. Г., Космодемьянский Ю. В.	Процессы и аппараты пищевой технологии	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211625

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru
6.2.2	Мясные индустриальные системы : сайт. – URL: http://www.meatidea.ru
6.2.3	ООО Издательский дом «Сфера» (молочная промышленность, мясная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры) : сайт. – URL: http://sfera.fm

6.2.4	Переработка молока : журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru
6.2.5	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru
6.2.6	Эксперт. Оборудование : журнал : сайт. – URL: http://www.obo.ru/?lang=ru&option=jurnal&task=list&mid=10
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Специализированное ПО
6.3.1.2	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	
6.3.2.9	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., соломодельник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., гприц-наолнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозимитрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также

связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Технология переработки и хранения молока и
молочных продуктов**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамены 7

аудиторные занятия 64

самостоятельная работа 86,7

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 27

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	8			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	66,3	66,3	66,3	66,3
Сам. работа	86,7	86,7	86,7	86,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии переработки молока и молочных продуктов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства молока и молочных продуктов, применяемых на предприятиях молочной промышленности; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства молока и молочных продуктов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий переработки молока и молочных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	
2.1.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.4	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.1.5	
2.1.6	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.7	
2.1.8	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.9	
2.1.10	Товароведение продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная преддипломная практика
2.2.4	Технология производства сыров

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Знать: - технологии хранения продукции животноводства; - технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства; - организовывать и проводить процессы хранения и переработки продукции животноводства; Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.
ПК- 1.2: Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности
Знать: - химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства; - факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении; - принципы хранения сельскохозяйственной продукции; - физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; Уметь: - учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; - выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продукции животноводства с учетом

конкретных условий производства и требований потребителя;
Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.

ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать: - факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества продукции животноводства при хранении;
- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
- физико-химические и биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;
Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;
- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: нормативы, принципы и методики расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения
Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения
Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- химический состав, свойства, биологическую и пищевую ценность продукции животноводства;
- принципы хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии хранения продукции животноводства;
Уметь: - учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
Владеть: - навыками хранения и переработки продукции животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины		
1.1	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины /Ср/	7	2,7
	Раздел 2. Молоко как сырье для производства молочных продуктов		
2.1	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных /Лек/	7	2
2.2	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных /Ср/	7	2
2.3	Правила отбора средних проб молока, их консервирование и подготовка к анализу /Лаб/	7	2
2.4	Правила отбора средних проб молока, их консервирование и подготовка к анализу /Ср/	7	2
2.5	Изучение методов определения содержания сухих веществ, сухого обезжиренного молочного остатка, молочного сахара и золы в молоке /Лаб/	7	2
2.6	Изучение методов определения содержания сухих веществ, сухого обезжиренного молочного остатка, молочного сахара и золы в молоке /Ср/	7	2
2.7	Определение содержания жира в молоке /Лаб/	7	2
2.8	Определение содержания жира в молоке /Ср/	7	2
2.9	Определение количественного и качественного содержания белков в молоке /Лаб/	7	2
2.10	Определение количественного и качественного содержания белков в молоке /Ср/	7	2
2.11	Определение кислотности, плотности и органолептических показателей молока /Лаб/	7	2

2.12	Определение кислотности, плотности и органолептических показателей молока /Ср/	7	2
2.13	Определение технологических свойств молока (сычужной свертываемости и термоустойчивости) /Лаб/	7	2
2.14	Определение технологических свойств молока (сычужной свертываемости и термоустойчивости) /Ср/	7	2
2.15	Определение санитарно-гигиенического состояния молока /Лаб/	7	2
2.16	Определение санитарно-гигиенического состояния молока /Ср/	7	8
2.17	Изучение характера и степени фальсификации молока /Лаб/	7	2
2.18	Изучение характера и степени фальсификации молока /Ср/	7	2
Раздел 3. Обработка молочного сырья			
3.1	Первичная обработка молока в хозяйстве. Требования ГОСТа на молоко при закупках /Лек/	7	2
3.2	Первичная обработка молока в хозяйстве. Требования ГОСТа на молоко при закупках /Ср/	7	2
3.3	Механическая и тепловая обработка молока /Лек/	7	2
3.4	Механическая и тепловая обработка молока /Ср/	7	4
3.5	Сепарирование молока: устройство сепаратора, материальные расчеты при сепарировании, техника сепарирования молока /Лаб/	7	4
3.6	Сепарирование молока: устройство сепаратора, материальные расчеты при сепарировании, техника сепарирования молока /Ср/	7	6
Раздел 4. Технологии производства питьевого молока и сливок			
4.1	Технологии производства питьевого молока и сливок /Лек/	7	4
4.2	Технологии производства питьевого молока и сливок /Ср/	7	6
Раздел 5. Технологии производства кисломолочных продуктов			
5.1	Технологии производства кисломолочных продуктов /Лек/	7	4
5.2	Технологии производства кисломолочных продуктов /Лаб/	7	4
5.3	Технологии производства кисломолочных продуктов /Ср/	7	8
Раздел 6. Технологии производства масла			
6.1	Технологии производства масла /Лек/	7	4
6.2	Технологии производства масла /Лаб/	7	2
6.3	Технологии производства масла /Ср/	7	6
Раздел 7. Технологии производства сыров			
7.1	Технологии производства сыров /Лек/	7	4
7.2	Технологии производства сыров /Лаб/	7	6
7.3	Технологии производства сыров /Ср/	7	10
Раздел 8. Технологии производства молочных консервов			
8.1	Технологии производства молочных консервов /Лек/	7	4
8.2	Технологии производства молочных консервов /Ср/	7	6
Раздел 9. Технологии производства мороженого			
9.1	Технологии производства мороженого /Лек/	7	2
9.2	Технологии производства мороженого /Ср/	7	6
Раздел 10. Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья			
10.1	Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья /Лек/	7	4
10.2	Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья /Ср/	7	6
10.3	/ИК/	7	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Голубева Л. В.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106799
6.1.1.2	Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н.	Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/160132
6.1.1.3	Хромова Л. Г.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/178982
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Смирнова И. А.	Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие	Кемерово: КемГУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60198
6.1.2.2	Захарова Л. М., Смирнова И. А.	Технология молока и молочных продуктов. Маслоделие: лабораторный практикум	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99567
6.1.2.3	Лупинская С. М., Смирнова И. А., Хатминская М. Д.	Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99579
6.1.2.4	Голубева Л. В., Пожидаева Е. А.	Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106801
6.1.2.5	Буйлова Л. А.	Технология молочных, молокосодержащих и молочных составных консервов: учебное пособие	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015	https://e.lanbook.com/book/130730
6.1.2.6	Бузоверов С. Ю.	Молоко и молочные продукты	Барнаул: АГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/165214
6.1.2.7	Захарова Л. М., Лобачева Е. М., Гралевская И. В.	Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум	Кемерово: КемГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/173542
6.1.2.8	Алексеева Е. И., Зернина С. Г.	Молочное дело: практикум	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/258551
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru			
6.2.2	Молочная река : журнал : сайт. – URL: http://milk.meat-milk.ru			
6.2.3	ООО Издательский дом «Сфера» (молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры) : сайт. – URL: http://sfera.fm			
6.2.4	Переработка молока : журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru			
6.2.5	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru			
6.2.6	Сыроделие и маслоделие : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Специализированное ПО			
6.3.1.2	Windows 7 лицензия			
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО			
6.3.1.5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия			
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			

6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., гприц-наолнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	
7.6	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.8	
7.9	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.10	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;

- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технохимический контроль мясных и молочных продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 7

аудиторные занятия 92

зачеты с оценкой 8

самостоятельная работа 123,8

контактная работа во время

промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
Неделя	8		10			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	20	20	36	36
Лабораторные	16	16	40	40	56	56
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
В том числе в форме практ.подготовки			16		16	
Итого ауд.	32	32	60	60	92	92
Контактная работа	32,1	32,1	60,1	60,1	92,2	92,2
Сам. работа	39,9	39,9	83,9	83,9	123,8	123,8
Итого	72	72	144	144	216	216

Программу составил(и):

Кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области организации и осуществления технoхимического контроля производства и качества продукции на предприятиях молочной и мясной промышленности, а также изучение обучающимися требований, средств и методов контроля производства продукции животноводства для квалифицированного участия специалиста в управлении качеством продукции и их конкурентоспособности
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о новейших средствах и методах техно-химического контроля качества мясных и молочных продуктов; - научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и пра-вил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области контроля производства и качества мясных и молочных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производство продукции животноводства
2.1.2	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
2.1.3	
2.1.4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.5	
2.1.6	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.7	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.8	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.9	
2.1.10	Химия
2.1.11	
2.1.12	Товароведение продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.2	Технология производства сыров
2.2.3	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.4	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-3: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
Знать: - методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья Уметь: - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - выбирать методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

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

Владеть: - навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

ПК-3.2: Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Знать: - параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Уметь: - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть: - навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

ПК-3.3: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Уметь: - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию;

- принимать предупреждающие и корректирующие меры, направленные на повышение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

Владеть: - навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.2: Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья;

- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

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

- методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- факторы, влияющие на показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, и показатели, используемые для контроля качества и безопасности;

Уметь: - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть: - методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 7 семестр		
1.1	Понятие и организация техно-химического контроля на перерабатывающих предприятиях /Лек/	7	2
1.2	Понятие и организация техно-химического контроля на перерабатывающих предприятиях /Ср/	7	5,9
1.3	Контроль качества сырья и вспомогательных материалов при приемке на молокоперерабатывающие предприятия (входной контроль) /Лек/	7	4
1.4	Контроль качества сырья и вспомогательных материалов при приемке на молокоперерабатывающие предприятия (входной контроль) /Лаб/	7	6
1.5	Контроль качества сырья и вспомогательных материалов при приеме на молокоперерабатывающие предприятия (входной контроль) /Ср/	7	8
1.6	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки молочных продуктов (промежуточный контроль) /Лек/	7	6

1.7	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки молочных продуктов (промежуточный контроль) /Лаб/	7	2
1.8	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки молочных продуктов (промежуточный контроль) /Ср/	7	8
1.9	Контроль качества готовой молочной продукции (выходной контроль) /Лек/	7	4
1.10	Контроль качества готовой молочной продукции (выходной контроль) /Лаб/	7	8
1.11	Контроль качества готовой молочной продукции (выходной контроль) /Ср/	7	12
1.12	Контроль режимов, качества мойки и дезинфекции тары и оборудования /Ср/	7	6
1.13	/ИК/	7	0,1
Раздел 2. 8 семестр			
2.1	Контроль приема и убоя скота, птицы, кроликов /Лек/	8	4
2.2	Контроль приема и убоя скота, птицы, кроликов /Лаб/	8	8
2.3	Контроль приема и убоя скота, птицы, кроликов /Ср/	8	10
2.4	Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья /Ср/	8	6
2.5	Контроль технологического процесса получения крови. Оценка качества крови и продуктов ее переработки /Лек/	8	2
2.6	Контроль технологического процесса получения крови. Оценка качества крови и продуктов ее переработки /Лаб/	8	4
2.7	Контроль технологического процесса получения крови. Оценка качества крови и продуктов ее переработки /Ср/	8	6
2.8	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки мясопродуктов (промежуточный контроль) /Лек/	8	6
2.9	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки мясопродуктов (промежуточный контроль) /Лаб/	8	2
2.10	Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки мясопродуктов (промежуточный контроль) /Ср/	8	14
2.11	Контроль качества готовой мясопродукции /Лек/	8	4
2.12	Контроль качества готовой мясопродукции /Лаб/	8	10
2.13	Контроль качества готовой мясопродукции /Ср/	8	16
2.14	Контроль технологического процесса получения шкур и оценка их качества /Лаб/	8	6
2.15	Контроль технологического процесса получения шкур и оценка их качества /Ср/	8	8
2.16	Контроль производственного процесса пищевых животных жиров и оценка их качества /Лек/	8	2
2.17	Контроль производственного процесса пищевых животных жиров и оценка их качества /Лаб/	8	4
2.18	Контроль производственного процесса пищевых животных жиров и оценка их качества /Ср/	8	6
2.19	Контроль производственного процесса яйцепродуктов и оценка их качества /Лаб/	8	4
2.20	Контроль производственного процесса яйцепродуктов и оценка их качества /Ср/	8	6
2.21	Контроль качества вспомогательных материалов (упаковочные материалы, этикетки, моющие и дезинфицирующие средства) /Ср/	8	6
2.22	Стандартизация и подтверждение соответствия мясных и молочных продуктов как важнейшее средство повышения их качества /Лек/	8	2

2.23	Стандартизация и подтверждение соответствия мясных и молочных продуктов как важнейшее средство повышения их качества /Лаб/	8	2
2.24	Стандартизация и подтверждение соответствия мясных и молочных продуктов как важнейшее средство повышения их качества /Ср/	8	5,9
2.25	/ИК/	8	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Сарбатова Н. Ю., Сычева О. В., Скорбина Е. А., Черноусов П. И.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учеб.- метод. пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2007	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5725
6.1.1.2	Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/123681

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Смоленкова О. В.	Стандартизация, сертификация и технохимический контроль мясной продукции: учебное пособие	Курск: Курская ГСХА, 2008	https://e.lanbook.com/book/134809
6.1.2.2	Смоленкова О. В.	Стандартизация, сертификация и технохимический контроль молочной продукции: учебное пособие	Курск: Курская ГСХА, 2008	https://e.lanbook.com/book/134810
6.1.2.3	Невитов М. Н.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: методические указания по изучению дисциплины и задания для контрольной работы студентам заочной формы обучения технологического факультета направления подготовки 35.03.07 - «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Пенза: ПГАУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/142177
6.1.2.4	Субботина Н. А., Миколайчик И. Н., Морозова Л. А.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Курган: КГСХА им. Т.С.Мальцева, 2017	https://e.lanbook.com/book/159254
6.1.2.5	Миколайчик И. Н., Морозова Л. А., Субботина Н. А.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/206975

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	АНО «Российская система качества» : сайт. – URL: https://roskachestvo.gov.ru
6.2.2	Молочная промышленность: журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru
6.2.3	Мясная индустрия: журнал : сайт. – URL: http://meatind.ru
6.2.4	Мясные технологии: журнал : сайт. – URL: http://www.meatbranch.com
6.2.5	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность) : сайт.– URL: http://sfera.fm
6.2.6	Переработка молока: журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Специализированное ПО
6.3.1.2	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., ножи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., соломодельник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктажник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	
7.11	
7.12	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.	

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Стандартизация и подтверждение соответствия
продукции животноводства
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 6

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 95,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	95,9	95,9	95,9	95,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

кандидат с.-х. н, Доцент, Ярыгина И.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Протокол от 24.06.2024г. № 12

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Уварова А.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у студентов представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, безопасности продукции, потребительских свойств продукции растениеводства, нормирования качества.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о основах стандартизации, метрологии и оценки соответствия, подтверждения соответствия; - сформировать у обучающихся представление о показателях безопасности и номенклатуры потребительских свойств продукции растениеводства; - закрепить знания о техническом регламенте и нормативной документации к качеству продукции растениеводства;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.2	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-3: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-3.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	
ПК-3.3: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	
ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.2: Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Основы технического регулирования и стандартизации /Лек/	6	2
1.2	Основы технического регулирования и стандартизации /Пр/	6	4
1.3	Основы технического регулирования и стандартизации /Ср/	6	20,9
1.4	Основные понятия в области подтверждения и оценки соответствия. Цели и принципы. Принципы декларирования. /Лек/	6	4
1.5	Основные понятия в области подтверждения и оценки соответствия. Цели и принципы. Принципы декларирования. /Пр/	6	4
1.6	Основные понятия в области подтверждения и оценки соответствия. Цели и принципы. Принципы декларирования. /Ср/	6	15

1.7	Сертификация систем качества. Прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов. /Лек/	6	2
1.8	Сертификация систем качества. Прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов. /Пр/	6	4
1.9	Сертификация систем качества. Прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов. /Ср/	6	10
1.10	Особенности оценки соответствия услуг. Аккредитация. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований к продукции. /Лек/	6	2
1.11	Особенности оценки соответствия услуг. Аккредитация. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований к продукции. /Пр/	6	4
1.12	Особенности оценки соответствия услуг. Аккредитация. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований к продукции. /Ср/	6	15
1.13	Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов /Лек/	6	2
1.14	Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов /Пр/	6	6
1.15	Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов /Ср/	6	10
1.16	Стандартизация и сертификация мяса и мясной продукции /Лек/	6	2
1.17	Стандартизация и сертификация мяса и мясной продукции /Пр/	6	6
1.18	Стандартизация и сертификация мяса и мясной продукции /Ср/	6	10
1.19	Ответственность за поставку на рынок продукции, несоответствующей обязательным требованиям. /Лек/	6	2
1.20	Ответственность за поставку на рынок продукции, несоответствующей обязательным требованиям. /Пр/	6	4
1.21	Ответственность за поставку на рынок продукции, несоответствующей обязательным требованиям. /Ср/	6	15
1.22	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Рензьева Т. В.	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/296003
6.1.1.2	Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж.	Сертификация и подтверждение соответствия: учебное пособие для спо	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/316967

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж.	Основы подтверждения соответствия	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/183112
6.1.2.2	Сазонова И. Д., Кундик Т. М.	Стандартизация и соответствие качества продукции растениеводства. Практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/200330

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	СНИПы, нормативы, документация : информационная система СНИПов.нет : сайт. – URL: http://snipov.net . – Текст : электронный.

6.2.2	ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др. образовательный ресурс : сайт. – URL: http://www.gostedu.ru . – Текст : электронный.
6.2.3	STANDARD.RU : портал о стандартах : сайт. – URL: http://www.standard.ru/iso9000 . – Текст : электронный.
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	
6.3.2.9	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-400:
7.2	Основное оборудование: доска, трибуна, парта-28 шт., стул-54 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-403:
7.5	Основное оборудование: доска, трибуна, стол-парта 2-х местный-11 шт., стулья-22 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-412:
7.8	Основное оборудование: доска, трибуна, стол компьютерный-1 шт., стол письменный-1 шт., стул ИЗО 313-1 шт., стол ученический-8 шт., стулья ученические-16 шт., стулья для посетителей-1 шт., шкаф книжный-1 шт., лабораторная установка для исследования теплообмена излучением-1 шт., лабораторная установка для исследования состояния реальных газов-1 шт., лабораторная установка для определения теплопроводности материалов-1 шт., учебный автоматизированный комплекс по ПиАПП (лабораторный стол-3 шт., печь СВЧ-1 шт., сверлильный станок-1 шт., бак с насосом-1 шт, информационно-измерительная система), огнетушитель-2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.10	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.11	
7.12	
7.13	
7.14	
7.15	
7.16	
7.17	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Биохимия сельскохозяйственной продукции
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 2
аудиторные занятия	72	
самостоятельная работа	78,7	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0	
часов на контроль	27	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	2,3		2,3	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	78,7	78,7	78,7	78,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

к.с.х.н., доцент, Новикова О.А. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.б.н., доцент Асадова М.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	- изучение химического состава сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессов, происходящих в ней при хранении и переработке.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о химическом составе сельскохозяйственной продукции и биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке; - научить обучающихся осуществлять анализ качества и технологических свойств сельскохозяйственной продукции по биохимическим показателям; - подготовить обучающихся к применению знаний о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Химия	
2.1.2	Ботаника	
2.1.3	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.4	Физиология и биохимия растений	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Морфология и физиология с.-х. животных	
2.2.2	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
2.2.3	Микробиология	
2.2.4	Фитопатология, энтомология и защита растений	
2.2.5	Генетика растений и животных	
2.2.6	Производство продукции животноводства	
2.2.7	Сельскохозяйственная экология	
2.2.8	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
2.2.9	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	

ПК-3: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-3.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение /Лек/	2	2
1.2	Введение /Ср/	2	8,7
1.3	Белки и их характеристика /Лек/	2	4
1.4	Белки и их характеристика /Лаб/	2	8
1.5	Белки и их характеристика /Ср/	2	10
1.6	Витамины /Лек/	2	4

1.7	Витамины /Лаб/	2	6
1.8	Витамины /Ср/	2	10
1.9	Общая характеристика ферментов. Ферменты зерна и плодовоовощной продукции /Лек/	2	6
1.10	Общая характеристика ферментов. Ферменты зерна и плодовоовощной продукции /Лаб/	2	6
1.11	Общая характеристика ферментов. Ферменты зерна и плодовоовощной продукции /Ср/	2	10
1.12	Углеводы. Полисахариды первого и второго порядка /Лек/	2	6
1.13	Углеводы. Полисахариды первого и второго порядка /Лаб/	2	4
1.14	Углеводы. Полисахариды первого и второго порядка /Ср/	2	10
1.15	Липиды и минеральные вещества /Лек/	2	4
1.16	Липиды и минеральные вещества /Лаб/	2	4
1.17	Липиды и минеральные вещества /Ср/	2	10
1.18	Биохимия растительных продуктов /Лек/	2	4
1.19	Биохимия растительных продуктов /Лаб/	2	4
1.20	Биохимия растительных продуктов /Ср/	2	10
1.21	Биохимия молока и мяса /Лек/	2	6
1.22	Биохимия молока и мяса /Лаб/	2	4
1.23	Биохимия молока и мяса /Ср/	2	10
1.24	/ИКР/	2	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Кощаев А. Г., Дмитренко С. Н., Жолобова И. С.	Биохимия сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/158958
6.1.1.2	Степанова Н. Ю.	Биохимия сельскохозяйственной продукции. Биологическая и пищевая ценность сырья и продукции: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/162653

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Охрименко О. В.	Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум): учебное пособие	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016	https://e.lanbook.com/book/130836

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО

6.3.1.4	4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.		
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.		
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.		
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.		
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.		
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся)	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
	1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340	2/84	Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.
		Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт..		
	2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-319	1/29	Основное оборудование: доска классная – 1 шт., столы - 16 шт., стулья - 30 шт.
		Переносное оборудование: экран переносной – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 5

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 59,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к. с - х. н., Доцент, Ярыгина И.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Протокол от 24.06.2024г. № 12

Заведующий кафедрой к.т.н, доцент Уварова А.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование необходимых теоретических знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции, при решении конкретных производственных задач отрасли
Задачи:	изучить конструкции сооружений и оборудования для хранения животноводческой продукции с основами эксплуатации; закрепить знания студентов по расчетам и подбору технологического оборудования; познакомить студентов с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Оборудование перерабатывающих производств

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать:
Уметь:
Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки /Лек/	5	2
1.2	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки /Пр/	5	2
1.3	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки /Ср/	5	6,9
1.4	Оборудование сооружений для приемки продукции /Лек/	5	2
1.5	Оборудование сооружений для приемки продукции /Пр/	5	4
1.6	Оборудование сооружений для приемки продукции /Ср/	5	7
1.7	Транспортирующее оборудование сооружений /Лек/	5	0
1.8	Транспортирующее оборудование сооружений /Пр/	5	6
1.9	Транспортирующее оборудование сооружений /Ср/	5	7
1.10	Вентиляционное оборудование сооружений /Лек/	5	2
1.11	Вентиляционное оборудование сооружений /Пр/	5	2
1.12	Вентиляционное оборудование сооружений /Ср/	5	7
1.13	Зерносушилки /Лек/	5	2
1.14	Зерносушилки /Пр/	5	2
1.15	Зерносушилки /Ср/	5	7
1.16	Холодильная техника для хранения сельскохозяйственной продукции /Лек/	5	2
1.17	Холодильная техника для хранения сельскохозяйственной продукции /Пр/	5	4
1.18	Холодильная техника для хранения сельскохозяйственной продукции /Ср/	5	7

1.19	Элеваторы и зерновые склады /Лек/	5	2
1.20	Элеваторы и зерновые склады /Пр/	5	4
1.21	Элеваторы и зерновые склады /Ср/	5	6
1.22	Хранилища для плодов и овощей /Лек/	5	2
1.23	Хранилища для плодов и овощей /Пр/	5	4
1.24	Хранилища для плодов и овощей /Ср/	5	6
1.25	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока /Лек/	5	2
1.26	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока /Пр/	5	4
1.27	Резервуары общего и специального назначения для хранения молока /Ср/	5	6
1.28	/ИК/	5	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Глобин, А. Н., Удовкин, А. И.	Монтаж и эксплуатация технологического оборудования для переработки продукции животноводства: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2017	https://www.iprbookshop.ru/61089.html
6.1.1.2	Удовкин, А. И., Глобин, А. Н.	Монтаж технологического оборудования для переработки продукции растениеводства: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2017	https://www.iprbookshop.ru/61090.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е. И.	Технологическая модернизация и реконструкция ферм крупного рогатого скота	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/215720

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.			
6.2.2	Зимняков, В. М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 227 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.			
6.2.3	Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Полявинный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.			

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.1.9	

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	
6.3.2.8	
6.3.2.9	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-400:
7.2	Основное оборудование: доска, трибуна, парта-28 шт., стул-54 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-403:
7.5	Основное оборудование: доска, трибуна, стол-парта 2-х местный-11 шт., стулья-22 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-412:
7.8	Основное оборудование: доска, трибуна, стол компьютерный-1 шт., стол письменный-1 шт., стул ИЗО 313-1 шт., стол ученический-8 шт., стулья ученические-16 шт., стулья для посетителей-1 шт., шкаф книжный-1 шт., лабораторная установка для исследования теплообмена излучением-1 шт., лабораторная установка для исследования состояния реальных газов-1 шт., лабораторная установка для определения теплопроводности материалов-1 шт., учебный автоматизированный комплекс по ПиАПП (лабораторный стол-3 шт., печь СВЧ-1 шт., сверлильный станок-1 шт., бак с насосом-1 шт, информационно-измерительная система), огнетушитель-2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.10	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.11	
7.12	
7.13	
7.14	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов.	

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;

- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Оборудование перерабатывающих производств
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачеты 6	
в том числе:			
аудиторные занятия	48		
самостоятельная работа	59,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.с-х. н., Доцент, Ярыгина И.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Стандартизации и оборудования перерабатывающих производств

Протокол от 24.06.2024г. № 12

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Уварова А.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний о технологическом оборудовании для переработки сельскохозяйственной продукции и приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.
Задачи:	дать обучающимся знания по работе технологического оборудования и методам расчета основных его параметров (производительность и т.д.); сформировать у обучающихся навыки о нахождении рациональных и оптимальных технологических режимов эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли; подготовить обучающихся, к практической деятельности по выбранному направлению.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.3: Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	
Знать: Уметь: Владеть:	
ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-2.1: Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Знать: Уметь: Владеть:	
ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Знать: Уметь: Владеть:	
ПК-4.2: Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	
Знать: Уметь: Владеть:	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Лек/	6	2
1.2	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Пр/	6	4

1.3	Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям /Ср/	6	11,9
1.4	Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и тары /Лек/	6	2
1.5	Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и тары /Пр/	6	8
1.6	Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции, полуфабрикатов и тары /Ср/	6	10
1.7	Технологическое оборудование для механической переработки продукции сельскохозяйственной и полуфабрикатов разделением. /Лек/	6	4
1.8	Технологическое оборудование для механической переработки продукции сельскохозяйственной и полуфабрикатов разделением. /Пр/	6	6
1.9	Технологическое оборудование для механической переработки продукции сельскохозяйственной и полуфабрикатов разделением. /Ср/	6	10
1.10	Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Лек/	6	4
1.11	Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Пр/	6	4
1.12	Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением и формированием /Ср/	6	10
1.13	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Лек/	6	2
1.14	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Пр/	6	6
1.15	Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки /Ср/	6	9
1.16	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Лек/	6	2
1.17	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Пр/	6	4
1.18	Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов. /Ср/	6	9
1.19	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Глобин, А. Н., Удовкин, А. И.	Монтаж и эксплуатация технологического оборудования для переработки продукции животноводства: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2017	https://www.iprbookshop.ru/61089.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Зуев Н. А., Пеленко В. В.	Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187567

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.2	Трухачев В. И., Атанов И. В., Капустин И. В., Грицай Д. И.	Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/187709
6.1.2.3	Грицай Д. И., Детистова О. И., Сидельников Д. А.	Оборудование для механической обработки молока: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/245708
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Зимняков, В. М. Оборудование и процессы перерабатывающих производств : учебное пособие / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.			
6.2.2	Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин, А. В. Волкова, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-88575-555-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 ,лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET, свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ ,свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" ,свободное ПО для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft office 2007 ,лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC - ПО просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF, свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского, лицензия			
6.3.1.8				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7				
6.3.2.8				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-400:
7.2	Основное оборудование: доска, трибуна, парта-28 шт., стул-54 шт.
7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, проектор.
7.4	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-403:
7.5	Основное оборудование: доска, трибуна, стол-парта 2-х местный-11 шт., стулья-22 шт.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.
7.7	Учебная аудитория для проведения учебных занятий И-412:
7.8	Основное оборудование: доска, трибуна, стол компьютерный-1 шт., стол письменный-1 шт., стул ИЗО 313-1 шт., стол ученический-8 шт., стулья ученические-16 шт., стулья для посетителей-1 шт., шкаф книжный-1 шт., лабораторная установка для исследования теплообмена излучением-1 шт., лабораторная установка для исследования состояния реальных газов-1 шт., лабораторная установка для определения теплопроводности материалов-1 шт., учебный автоматизированный комплекс по ПиАПП (лабораторный стол-3 шт., печь СВЧ-1 шт., сверлильный станок-1 шт., бак с насосом-1 шт, информационно-измерительная система), огнетушитель-2 шт.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, проектор.

7.10	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.
7.11	
7.12	
7.13	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Безопасность с.х. сырья и продовольствия
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 3

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 71,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	36	36	36	36
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
В том числе в форме практ.подготовки	24		24	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72,1	72,1	72,1	72,1
Сам. работа	71,9	71,9	71,9	71,9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

кандидат биол. наук, Зав. кафедрой, Асадова Маргарита Григорьевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических навыков в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и получения безопасной сельскохозяйственной продукции.
Задачи:	- сформировать системные знания по качеству и безопасности сырья и сельскохозяйственной продукции как основной проблеме современных технологий, используемых в практике сельского хозяйства; - развить навыки оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания с целью сохранения здоровья человека и экологической обстановки; - подготовить к производственно-технологическому виду профессиональной деятельности, обеспечивающей использование безопасного сельскохозяйственного сырья и производство безопасных продуктов питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Микробиология	
2.1.2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
2.1.3	Основы производства продукции растениеводства	
2.1.4	Фитопатология, энтомология и защита растений	
2.1.5	Химические средства защиты растений	
2.1.6	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.7	Химия	
2.1.8	Ботаника	
2.1.9	Физиология и биохимия растений	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Микробиология	
2.2.2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
2.2.3	Основы производства продукции растениеводства	
2.2.4	Фитопатология, энтомология и защита растений	
2.2.5	Химические средства защиты растений	
2.2.6	Генетика растений и животных	
2.2.7	Производство продукции растениеводства	
2.2.8	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
2.2.9	Технология бродильных производств	
2.2.10	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
2.2.11	Производство продукции животноводства	
2.2.12	Сельскохозяйственная экология	
2.2.13	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
2.2.14	Технология переработки маслосемян	
2.2.15	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	
2.2.16	Технология производства муки	
2.2.17	Технохимический контроль с.х. сырья и продуктов переработки	
2.2.18	Консервирование и виноделие	
2.2.19	Технологическая практика	
2.2.20	Технология производства крупы	
2.2.21	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	
2.2.22	Технология хранения и переработки сахарной свеклы	
2.2.23	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства	
2.2.24	Технология производства комбикормов	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-3: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Знать:
Уметь:
Владеть:
ПК-3.2: Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
Знать:
Уметь:
Владеть:
ПК-3.3: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.2: Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Семестр 3		
1.1	Проблема безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания /Лек/	3	2
1.2	Проблема безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания /Ср/	3	8
1.3	Безопасность, пищевая и биологическая ценность продовольствия /Лаб/	3	4
1.4	Нормативно-правовые основы регулирования продовольственной безопасности /Лек/	3	8
1.5	Нормативно-правовые основы регулирования продовольственной безопасности /Ср/	3	8
1.6	Уровни, виды, типы и методы контроля безопасности продовольствия /Лаб/	3	6
1.7	Изучение требований к безопасности пищевой продукции технического регламента «О безопасности пищевой продукции» /Лаб/	3	6
1.8	Гигиенические требования, предъявляемые к пищевой продукции /Лек/	3	4
1.9	Гигиенические требования, предъявляемые к пищевой продукции /Ср/	3	7,9
1.10	Классификация потенциально опасных веществ, загрязняющих сырье и продукты питания, и основные пути их загрязнения /Лек/	3	2
1.11	Классификация потенциально опасных веществ, загрязняющих сырье и продукты питания, и основные пути их загрязнения /Ср/	3	8
1.12	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания химическими элементами /Лаб/	3	6
1.13	Характеристика контаминантов пищевых продуктов химического и биологического происхождения /Лек/	3	8
1.14	Характеристика контаминантов пищевых продуктов химического и биологического происхождения /Ср/	3	8
1.15	Изучение требований к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции /Лаб/	3	4
1.16	Биологически активные добавки /Лек/	3	2
1.17	Биологически активные добавки /Ср/	3	8

1.18	Пищевые добавки /Лек/	3	2
1.19	Пищевые добавки /Ср/	3	8
1.20	Трансгенные продукты питания /Лек/	3	4
1.21	Трансгенные продукты питания /Ср/	3	8
1.22	Фальсифицированные продукты питания /Лек/	3	4
1.23	Фальсифицированные продукты питания /Ср/	3	8
1.24	Изучение индивидуальных различий в восприятии алкалоидов на примере кофеина /Лаб/	3	4
1.25	Идентификация и обнаружение фальсификации чая /Лаб/	3	6
1.26	/ИК/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Бобренева И. В.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113372
6.1.1.2	Бурова Т. Е.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130155

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Гореликова Г. А.	Биологическая безопасность продуктов питания	Кемерово: КеМГУ, 2011	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4597
6.1.2.2	Ордина Н. Б.	Безопасность пищевого сырья	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018	https://e.lanbook.com/book/123428
6.1.2.3	Ордина Н. Б.	Биологическая безопасность пищевых систе	Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019	https://e.lanbook.com/book/123435
6.1.2.4		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: практикум	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133412
6.1.2.5	Федотова А. С.	Радиационная безопасность сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/187319

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	1.	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	2	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.4	4	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" обучающихся	свободное ПО, для
6.3.1.5	5	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.6	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.7	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.1.8			

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340 2/84 Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-319 1/29 Основное оборудование: доска классная – 1 шт., столы - 16 шт., стулья - 30 шт. Переносное оборудование: экран переносной – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт. Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии. 1/10 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт. Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии -/10 Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Технология переработки и хранения продукции
животноводства**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **8 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 288

в том числе:

аудиторные занятия 96

самостоятельная работа 161,6

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:

экзамены 6

зачеты 5

курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	17 1/6		16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	32	32	32	32	64	64
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	3,3	3,3	3,4	3,4
Итого ауд.	48	48	48	48	96	96
Контактная работа	48,1	48,1	51,3	51,3	99,4	99,4
Сам. работа	59,9	59,9	101,7	101,7	161,6	161,6
Часы на контроль			27	27	27	27
Итого	108	108	180	180	288	288

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент , Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений, позволяющих осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах хранения и переработки продукции животноводства; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы хранения и переработки продукции животноводства, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий хранения и переработки продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания	
2.1.2	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	
2.1.3	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
2.1.4	Товароведение продукции животноводства	
2.1.5	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	
2.1.6	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.7	Введение в профессиональную деятельность	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технологическая практика	
2.2.2	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности	
2.2.3	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов	
2.2.4	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов	
2.2.5	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	
2.2.6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.7	Производственная преддипломная практика	
2.2.8	Технология производства сыров	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: - принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции; - технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента; Уметь: - реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства; - реализовывать технологии производства продукции животноводства; Владеть: - навыками реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства;	
ПК- 1.2: Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	
Знать: - химический состав продукции животноводства и ее пищевую ценность; - особенности сырья животного происхождения как объекта хранения и переработки; - биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства; - влияние биохимических показателей качества продукции животноводства на возможность и способы ее хранения и переработки; Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства; Владеть: - навыками реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства;	

ПК- 1.3: Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных

Знать: - требования к качеству и безопасности сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями стандартов к качеству продукции животноводства;
- классификацию, устройство и принципы работы машин и оборудования для производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;

Владеть: - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции;

ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства

Знать: - влияние биохимических показателей качества продукции животноводства на возможность и способы ее хранения и переработки;

- особенности сырья животного происхождения как объекта хранения и переработки;

- биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства;

Уметь: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;

Владеть: - навыками реализации технологий хранения и переработки продукции животноводства;

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

Уметь:

Владеть:

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - химический состав продукции животноводства и ее пищевую ценность;

- особенности сырья животного происхождения как объекта хранения и переработки;

- принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции;

Уметь: - производить подбор оборудования для хранения и переработки продукции животноводства.

Владеть: - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. 5 семестр		
1.1	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины /Ср/	5	2
1.2	Состав и оценка качества молока как сырья для переработки /Лек/	5	2
1.3	Состав и оценка качества молока как сырья для переработки /Лаб/	5	4
1.4	Состав и оценка качества молока как сырья для переработки /Ср/	5	4
1.5	Тепловая и механическая обработка молока /Лек/	5	2
1.6	Тепловая и механическая обработка молока /Лаб/	5	6
1.7	Тепловая и механическая обработка молока /Ср/	5	4
1.8	Технология сливочного масла /Лек/	5	2
1.9	Технология сливочного масла /Лаб/	5	2
1.10	Технология сливочного масла /Ср/	5	4
1.11	Технология питьевого молока и сливок /Ср/	5	4
1.12	Технология кисломолочных продуктов /Лек/	5	2
1.13	Технология кисломолочных продуктов /Лаб/	5	6
1.14	Технология кисломолочных продуктов /Ср/	5	6
1.15	Технология сыров /Лаб/	5	6
1.16	Технология сыров /Ср/	5	6
1.17	Технология мороженого /Лек/	5	2
1.18	Технология мороженого /Ср/	5	4

1.19	Технология молочных консервов /Ср/	5	6
1.20	Способы и режимы хранения молока и молочной продукции /Лек/	5	2
1.21	Способы и режимы хранения молока и молочной продукции /Ср/	5	1,9
1.22	Технология переработки и хранения яиц /Лек/	5	2
1.23	Технология переработки и хранения яиц /Лаб/	5	4
1.24	Технология переработки и хранения яиц /Ср/	5	4
1.25	Технология переработки и хранения продуктов пчеловодства /Лек/	5	2
1.26	Технология переработки и хранения продуктов пчеловодства /Лаб/	5	4
1.27	Технология переработки и хранения продуктов пчеловодства /Ср/	5	4
1.28	Технология переработки и хранения рыбы /Ср/	5	10
1.29	/ИК/	5	0,1
Раздел 2. 6 семестр			
2.1	Состав, свойства и оценка качества мяса как сырья для переработки /Лек/	6	2
2.2	Состав, свойства и оценка качества мяса как сырья для переработки /Лаб/	6	6
2.3	Состав, свойства и оценка качества мяса как сырья для переработки /Ср/	6	4
2.4	Транспортировка скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы /Лек/	6	2
2.5	Транспортировка скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы /Ср/	6	6
2.6	Порядок приема скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы, поступающих на перерабатывающие предприятия /Лаб/	6	4
2.7	Порядок приема скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы, поступающих на перерабатывающие предприятия /Ср/	6	6
2.8	Убой и разделка туш скота, птицы, кроликов /Лек/	6	2
2.9	Убой и разделка туш скота, птицы, кроликов /Лаб/	6	2
2.10	Убой и разделка туш скота, птицы, кроликов /Ср/	6	12
2.11	Технология колбасных изделий и копченостей /Лек/	6	2
2.12	Технология колбасных изделий и копченостей /Лаб/	6	8
2.13	Технология колбасных изделий и копченостей /Ср/	6	12
2.14	Технология мясных полуфабрикатов /Лек/	6	2
2.15	Технология мясных полуфабрикатов /Лаб/	6	4
2.16	Технология мясных полуфабрикатов /Ср/	6	8
2.17	Технология мясных консервов /Лек/	6	2
2.18	Технология мясных консервов /Лаб/	6	6
2.19	Технология мясных консервов /Ср/	6	8
2.20	Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов /Лек/	6	2
2.21	Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов /Ср/	6	4,7
2.22	Технология производства и хранения кожевенного сырья /Лек/	6	2
2.23	Технология производства и хранения кожевенного сырья /Лаб/	6	2
2.24	Технология производства и хранения кожевенного сырья /Ср/	6	6
2.25	/ИК/	6	3,3
2.26	курсовая работа /Ср/	6	35

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Абрамкова Н. В., Феофилова Ю. Б.	Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Орел: ОрелГАУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71453
6.1.1.2	Шарафутдинов Г. С., Сибатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шувариков А. С., Аскаров Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130579
6.1.1.3		Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие	Чебоксары: ЧГСХА, 2018	https://e.lanbook.com/book/141994
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Осинцева Л. А.	Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда	Новосибирск: НГАУ, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4571
6.1.2.2	Буянова И. В.	Технология цельномолочных продуктов	Кемерово: КемГУ, 2004	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4625
6.1.2.3		Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства: учеб.-метод. пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2007	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5723
6.1.2.4	Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/93552
6.1.2.5	Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 2	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/93554
6.1.2.6	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С.	Технология обработки продуктов убоя: учеб. пособие	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99580
6.1.2.7	Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С.	Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. пособие	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/99581
6.1.2.8	Голубева Л. В.	Технология молока и молочных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106799
6.1.2.9	Полянских С. В., Ильина Н. М.	Технология мяса и мясных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106804
6.1.2.10	Сухова И. В., Коростелева Л. А.	Технология молока и молочных продуктов: методические указания	Самара: СамГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/123556
6.1.2.11	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/130069
6.1.2.12		Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения; 19.03.01 биотехнология	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133429

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1 3	Степанова Н. Ю.	Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/162650
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Молочная промышленность : журнал : сайт. – URL: http://moloprom.ru			
6.2.2	Мясные технологии : журнал : сайт. – URL: http://www.meatbranch.com			
6.2.3	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) : сайт. – URL: http://sfera.fm			
6.2.4	Переработка молока : журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru			
6.2.5	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru			
6.2.6	Пчеловодство : журнал : сайт. – URL: http://beejournal.ru			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Специализированное ПО			
6.3.1.2	Windows 7 лицензия			
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО			
6.3.1.5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия			
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7				
6.3.2.8				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., жиры – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., масложировая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., гприц-наолнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с проверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	

7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Производство продукции животноводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Частной зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 5	
аудиторные занятия	64	курсовые работы 5	
самостоятельная работа	85,7		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		
часов на контроль	27		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	3,3	3,3	3,3	3,3
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	67,3	67,3	67,3	67,3
Сам. работа	85,7	85,7	85,7	85,7
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Сидорова Нина Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Частной зоотехнии

Протокол от 24.06.2024г. № 18

Заведующий кафедрой Дорохина Э.Э.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Овладение технологиями производства продукции животноводства для успешной их реализации в условиях конкретных производственных ситуаций в хозяйствах различной мощности и разных форм собственности.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания об отраслях животноводства, традиционных и современных технологиях в области производства продукции животноводства; • научить обучающихся реализовывать технологические моменты, связанные с разведением, кормлением, содержанием сельскохозяйственных животных, создавать оптимальные условия для реализации продуктивного генетического потенциала; • подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения, реализации и совершенствования традиционных и современных технологий производства продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.2	Генетика растений и животных	
2.1.3	Методика опытного дела	
2.1.4	Морфология и физиология с.-х. животных	
2.1.5	Ботаника	
2.1.6	Зоология	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
2.2.2	Экология	
2.2.3	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
2.2.4	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства	
2.2.5	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов	
2.2.6	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: -исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства;	
Уметь: -пользоваться справочными материалами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства;	
Владеть: -пользоваться справочными материалами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства;	
ПК- 1.2: Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	
Знать: - показатели, характеризующие эффективность производства и первичной переработки продукции животноводства;	
- отдельные технологические процессы производства продукции животноводства;	
Уметь: - подбирать оптимальную технологическую схему производства продукции животноводства;	
Владеть: - навыками разработки технологии первичной переработки продукции животноводства;	
ПК- 1.5: Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	
Знать: - источники и способы получения информации для разработки элементов технологии производства, переработки и хранения животноводческой продукции;	
- теоретические основы организации разведения сельскохозяйственных животных;	
- показатели, характеризующие эффективность производства и первичной переработки продукции животноводства;	
- способы определения эффективности производства продукции животного происхождения;	
Уметь: - определять оптимальные параметры воспроизводства сельскохозяйственных животных;	
- определять применяемые в стаде сельскохозяйственных животных метод и способ разведения;	
Владеть: - навыками разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции;	
ПК- 1.6: Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;	

- отдельные технологические процессы производства продукции животноводства;
 - особенности технологии производства различных видов продукции животноводства;
 Уметь: - собирать необходимую технологическую информацию и на её основе определять технологические параметры производства животноводческой продукции;
 Владеть: - навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Народнохозяйственное значение животноводства /Лек/	5	2
1.2	Народнохозяйственное значение животноводства /Ср/	5	1
1.3	Понятие о разведении сельскохозяйственных животных /Лек/	5	4
1.4	Понятие о разведении сельскохозяйственных животных /Ср/	5	1
1.5	Присвоение кличек, нумерация и мечение животных /Пр/	5	2
1.6	Присвоение кличек, нумерация и мечение животных /Ср/	5	2
1.7	Оценка экстерьера и конституции сельскохозяйственных животных /Пр/	5	2
1.8	Оценка экстерьера и конституции сельскохозяйственных животных. /Ср/	5	2
1.9	Учёт и оценка мясных и откормочных качеств и показателей воспроизводства разных видов сельскохозяйственных животных. /Пр/	5	2
1.10	Учёт и оценка мясных и откормочных качеств и показателей воспроизводства разных видов сельскохозяйственных животных. /Ср/	5	2
1.11	Учёт и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота /Пр/	5	2
1.12	Учёт и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота /Ср/	5	2
1.13	Понятие о кормах и кормлении с/х животных. /Лек/	5	4
1.14	Понятие о кормах и кормлении с/х животных. /Ср/	5	2
1.15	Основные принципы кормления крупного рогатого скота. /Пр/	5	2
1.16	Основные принципы кормления крупного рогатого скота. /Ср/	5	2
1.17	Основные принципы кормления свиней /Пр/	5	2
1.18	Основные принципы кормления свиней. /Ср/	5	2
1.19	Основные принципы кормления овец /Пр/	5	2
1.20	Основные принципы кормления овец /Ср/	5	2
1.21	Особенности кормления лошадей /Ср/	5	4
1.22	Технология производства продукции скотоводства /Лек/	5	6
1.23	Технология производства продукции скотоводства /Ср/	5	6
1.24	Породы крупного рогатого скота /Пр/	5	2
1.25	Породы крупного рогатого скота /Ср/	5	1
1.26	Бонитировка крупного рогатого скота /Пр/	5	2
1.27	Бонитировка крупного рогатого скота. /Ср/	5	2
1.28	Технология производства свинины /Лек/	5	6
1.29	Технология производства свинины /Ср/	5	2
1.30	Эффективность разной интенсивности использования свиноматок /Пр/	5	2
1.31	Эффективность разной интенсивности использования свиноматок /Ср/	5	2
1.32	Технология производства продукции птицеводства /Лек/	5	6
1.33	Технология производства продукции птицеводства /Ср/	5	2
1.34	Породы свиней и сельскохозяйственной птицы /Пр/	5	2
1.35	Породы свиней и сельскохозяйственной птицы /Ср/	5	1

1.36	Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы /Пр/	5	2
1.37	Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы /Ср/	5	2
1.38	Хозяйственно-биологические особенности овец и лошадей /Лек/	5	2
1.39	Хозяйственно-биологические особенности овец и лошадей /Ср/	5	1,7
1.40	Основы шерстования /Пр/	5	2
1.41	Основы шерстования /Ср/	5	2
1.42	Продуктивное и рабочепользовательное коневодство /Пр/	5	2
1.43	Продуктивное и рабочепользовательное коневодство /Ср/	5	2
1.44	Основы кролиководства, звероводства и пчеловодства /Лек/	5	2
1.45	Основы кролиководства, звероводства и пчеловодства /Ср/	5	1
1.46	Породы лошадей, овец и кроликов /Пр/	5	2
1.47	Породы лошадей, овец и кроликов /Ср/	5	1
1.48	Составление кормового баланса пасеки /Пр/	5	2
1.49	Составление кормового баланса пасеки /Ср/	5	3
1.50	Курсовая работа /Ср/	5	35
1.51	Защита курсовой работы /ИК/	5	1
1.52	Экзамен /ИК/	5	2,3

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Родионов Г. В., Юлдашбаев Ю. А., Табакова Л. П.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130495
6.1.1.2	Чикалёв А. И., Юлдашбаев Ю. А.	Основы животноводства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211814
6.1.1.3	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/212543

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Кузнецов А. Ф., Никитин Г. С.	Современные технологии и гигиена содержания птицы	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168413
6.1.2.2	Родионов Г. В., Костомахин Н. М., Табакова Л. П.	Скотоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/184163
6.1.2.3	Сидорова А. Л.	Коневодство: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/187246
6.1.2.4	Бабайлова Г. П., Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С.	Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/200267
6.1.2.5	Бекенёв В. А.	Технология разведения и содержания свиней	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210836

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.6	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/ 211115
6.1.2.7	Кибкало Л.И.	Перспективные породы и породные типы сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: учебное пособие	Курск: Изд-во КГСХА, 2011	
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Агрегатор научных новостей. Новости науки : сайт. – URL: http://novostinauki.ru. – Текст : электронный.			
6.2.2	Ветеринария, Зоотехния и Биотехнология : сайт. – URL: http://www.sciencelib.info. – Текст : электронный.			
6.2.3	Всероссийский научно–исследовательский институт животноводства имени академика Л.К. Эрнста : сайт. – URL: http://www.vij.ru. – Текст : электронный.			
6.2.4	Главный фермерский портал : сайт. – URL: http://www.fermer.ru. – Текст : электронный.			
6.2.5	Ежедневное аграрное обозрение : сайт. – URL: http://agroobzor.ru. – Текст : электронный.			
6.2.6	ИСТИНА. Интеллектуальная система тематического исследования наукометрических данных : сайт. - URL: https://istina.msu.ru. – Текст : электронный.			
6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – URL: http://CyberLeninka.ru. – Текст : электронный.			
6.2.8	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации : сайт. – URL: http://www.mcx.ru. – Текст : электронный.			
6.2.9	Российская национальная библиотека (г. Санкт–Петербург) : сайт. – URL: http://www.rba.ru. – Текст : электронный.			
6.2.10	Российский аграрный портал : сайт. – URL: https://agroportal-ziz.ru. – Текст : электронный.			
6.2.11	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnsbl.ru. – Текст : электронный.			
6.2.12	Элементы : сайт. – URL: http://elementry.ru. – Текст : электронный.			
6.2.13	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru. – Текст : электронный.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно - образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ Microsoft Office 2007 лицензия			
6.3.1.6	Acrobat Reader DC – ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	1 БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ :сайт. – URL: http://vniiplem.ru/grpzh/. – Текст : электронный.			
6.3.2.2	2. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru. – Текст : электронный.			
6.3.2.3	3. Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru. – Текст : электронный.			
6.3.2.4	4. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/. – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.6	
7.7	
7.8	Г-349 (1-Г-349)
7.9	

7.10	Основное оборудование: парты – 13 шт., стол, стулья – 26 шт., сейф, стенды – 3 шт., тренажерный комплекс «Отработка навыков доения коров», коллекция зубов крупного рогатого скота, макет дойной коровы, муляжи быков – 21 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.11	
7.12	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.13	
7.14	Г-368 (1-Г-368)
7.15	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.16	
7.17	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология переработки и хранения продукции рыбоводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 6

аудиторные занятия 32

самостоятельная работа 39,9

контактная работа во время

промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	16	16	16	16
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32,1	32,1	32,1	32,1
Сам. работа	39,9	39,9	39,9	39,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов переработки продукции рыбоводства, оценки качества производимой продукции на рыбообработывающих предприятиях
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства и хранения продукции рыбоводства, применяемых на рыбообработывающих предприятиях; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы переработки рыбы, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий переработки и хранения продукции рыбоводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.2	Товароведение продукции животноводства
2.1.3	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.4	
2.1.5	Технология товарного рыбоводства
2.1.6	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.7	Введение в профессиональную деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК- 1.4: Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства
Знать: - различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения; Уметь: - выбирать и обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции с учетом их особенностей как объектов хранения; Владеть: - навыками технологических процессов переработки продукции животноводства.
ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать: нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Уметь: : рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: - различные виды сельскохозяйственной продукции как объектов хранения, принципы, способы и режимы их хранения;
 Уметь: - собирать исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства;
 Владеть: - навыками технологических процессов переработки продукции животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Состояние, основные проблемы и перспективы развития рыбной отрасли		
1.1	Состояние, основные проблемы и перспективы развития рыбной отрасли /Ср/	6	4
	Раздел 2. Рыба – как пищевой продукт и сырье для промышленности		
2.1	Рыба – как пищевой продукт и сырье для промышленности /Лек/	6	2
2.2	Рыба – как пищевой продукт и сырье для промышленности /Лаб/	6	2
2.3	Рыба – как пищевой продукт и сырье для промышленности /Ср/	6	4
	Раздел 3. Технология охлажденной и мороженой рыбы		
3.1	Технология охлажденной и мороженой рыбы /Лек/	6	2
3.2	Технология охлажденной и мороженой рыбы /Ср/	6	4
	Раздел 4. Технология соленных и маринованных рыбных продуктов		
4.1	Технология соленных и маринованных рыбных продуктов /Лек/	6	2
4.2	Технология соленных и маринованных рыбных продуктов /Лаб/	6	2
4.3	Технология соленных и маринованных рыбных продуктов /Ср/	6	4
	Раздел 5. Технология копченой рыбы		
5.1	Технология копченой рыбы /Лек/	6	2
5.2	Технология копченой рыбы /Лаб/	6	4
5.3	Технология копченой рыбы /Ср/	6	4
	Раздел 6. Технология вяленой и сушеной рыбы		
6.1	Технология вяленой и сушеной рыбы /Лек/	6	2
6.2	Технология вяленой и сушеной рыбы /Лаб/	6	2
6.3	Технология вяленой и сушеной рыбы /Ср/	6	4
	Раздел 7. Технология рыбных консервов и пресервов		
7.1	Технология рыбных консервов и пресервов /Лек/	6	2
7.2	Технология рыбных консервов и пресервов /Лаб/	6	4
7.3	Технология рыбных консервов и пресервов /Ср/	6	6
	Раздел 8. Технология рыбных полуфабрикатов		
8.1	Технология рыбных полуфабрикатов /Лек/	6	2
8.2	Технология рыбных полуфабрикатов /Лаб/	6	2
8.3	Технология рыбных полуфабрикатов /Ср/	6	4
	Раздел 9. Икорные товары		
9.1	Икорные товары /Лек/	6	2
9.2	Икорные товары /Ср/	6	5,9
9.3	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/130069
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/149613
6.1.2.2	Дацун В. М., Ким Э. Н., Левочкина Л. В.	Водные биоресурсы. Характеристика и переработка	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/169080
6.1.2.3	Сафронова Т. М., Дацун В. М., Максимова С. Н.	Сырье и материалы рыбной промышленности	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211121
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	ООО Издательский дом «Сфера» (рыба)			
6.2.2	Рыба и морепродукты : журнал			
6.2.3	Федеральный научный центр животноводства – ВИЖ имени академика Л.К. Эрнста			
6.2.4	Центральное управление по рыбохозяйственной экспертизе и нормативам по сохранению, воспроизводству водных биологических ресурсов и акклиматизации			
6.2.5	Пищевая промышленность : журнал			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Специализированное ПО			
6.3.1.2	Windows 7 лицензия			
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО			
6.3.1.5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия			
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., жижи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., гприц-наолнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозимитрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с проверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Товароведение продукции животноводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Часов по учебному плану 108
в том числе: Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

аудиторные занятия 48
самостоятельная работа 59,9
контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	59,9	59,9	59,9	59,9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области товароведения продукции животноводства.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания в области товароведения продукции животноводства; - научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области товароведения продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.3	
2.1.4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.5	
2.1.6	Введение в профессиональную деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.2.2	Производство продукции животноводства
2.2.3	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.4	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.5	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
2.2.6	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.2.7	Технология переработки продукции птицеводства
2.2.8	Технологическая практика
2.2.9	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.10	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.11	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
2.2.12	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.13	Производственная преддипломная практика
2.2.14	Технология производства сыров

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-3: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
Знать: основные параметры и приемы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства Владеть: навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров		
1.1	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения /Лек/	4	2
1.2	Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения /Ср/	4	4
1.3	Качество пищевой продукции /Ср/	4	4
1.4	Качество пищевой продукции /Пр/	4	2
1.5	Методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья /Ср/	4	6
1.6	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка /Лек/	4	2
1.7	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка /Ср/	4	4
1.8	Экспертиза продовольственных товаров /Лек/	4	2
1.9	Экспертиза продовольственных товаров /Ср/	4	6
1.10	Информация о товаре /Ср/	4	5,9
1.11	Информация о товаре /Пр/	4	4
	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров и сырья животного происхождения		
2.1	Молоко и молочные продукты /Лек/	4	2
2.2	Молоко и молочные продукты /Ср/	4	8
2.3	Молоко и молочные продукты /Пр/	4	6
2.4	Яйца и яйцепродукты /Лек/	4	2
2.5	Яйца и яйцепродукты /Ср/	4	4
2.6	Яйца и яйцепродукты /Пр/	4	4
2.7	Мясо и мясные продукты /Лек/	4	2
2.8	Мясо и мясные продукты /Ср/	4	8
2.9	Мясо и мясные продукты /Пр/	4	6
2.10	Рыба и рыбные продукты /Лек/	4	2
2.11	Рыба и рыбные продукты /Ср/	4	6
2.12	Рыба и рыбные продукты /Пр/	4	6
2.13	Мёд /Лек/	4	2
2.14	Мёд /Ср/	4	4
2.15	Мёд /Пр/	4	4
2.16	/ИК/	4	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Райкова Е. Ю.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Москва: Дашков и К, 2017	https://e.lanbook.com/book/93515
6.1.1.2	Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2018	https://e.lanbook.com/book/103774

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.3	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/ 238532
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Янушевская О. В.	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учеб. пособие	Омск: Омский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/ 119214
6.1.2.2	Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В.	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/ 129085
6.1.2.3	Криштафович В.И., Криштафович Д.В.	Теоретические основы товароведения + еПриложение: Тесты: Учебник	Москва: КноРус, 2022	https://book.ru/book/94285 3
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	1.	Животноводство России : журнал : сайт. – URL: http://www.zzr.ru		
6.2.2	2.	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность, молочная промышленность, масложировая индустрия: масла и жиры, рыба) : сайт. – URL: http://sfera.fm		
6.2.3	3.	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru		
6.2.4	4.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : журнал : сайт. – URL : http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp/archive		
6.2.5	5.	Пчеловодство : журнал : сайт. – URL: http://beejournal.ru		
6.2.6	6.	Переработка молока : журнал : сайт. – URL: http://www.milkbranch.ru		
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Специализированное ПО			
6.3.1.2	Windows 7 лицензия			
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО			
6.3.1.5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО,дляобучающихся			
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия			
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.1.9				
6.3.1.10				
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.7				
6.3.2.8				
6.3.2.9				

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340
7.2	Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт.

7.3	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-354
7.6	Основное оборудование: стол-мойка – 1 шт., миниспиртзавод – 1 шт., электроплита «Веко» – 1 шт., сушилка инфракрасная 6 поддонная – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., столы для весов – 2 шт., весы настольные циферблатные – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., электросушитель овощей и фруктов «Ветерок 2» – 1 шт., столы физические пристенные – 5 шт., минидробилка РМNI ручная для винограда – 1 шт., ручной пресс – 1 шт., бочка для засолки с гнетом – 1 шт., соковыжималка Braun – 1 шт., фритюрница Moulinex – 1 шт., кухонный комбайн MAUNFELD – 1 шт., сахариметр-поляриметр СУ-5 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт., ареометры для сахара – 6 шт., шкафы для хранения – 2 шт., морозильный шкаф «Бирюса» – 1 шт., люминоскоп настольный ЛН-ЗУ «Сова» – 1 шт., нитромер портативный Нитрат-тест – 1 шт., цифровые термометры для жидкостей – 3 шт., карманный измеритель Vrix и кислотности яблок – 1 шт., портативный поляриметр П-161 – 1 шт., штативы – 1 шт., рН-метр рН-150МИ – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска классная – 1 шт., столы островные физические - 4 шт., столы торцевые - 2 шт., стулья - 23 шт.
7.7	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.8	
7.9	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.10	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.11	
7.12	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.13	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.14	
7.15	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология производства комбикормов
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Часов по учебному плану 72 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачеты 8

аудиторные занятия 40
самостоятельная работа 31,9
контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Лабораторные	20	20	20	20
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40,1	40,1	40,1	40,1
Сам. работа	31,9	31,9	31,9	31,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Зав. кафедрой, Асадова Маргарита Григорьевна; кандидат биологических наук, Зав. кафедрой, Асадова Маргарита Григорьевна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 25.06.2024г. № 11

Заведующий кафедрой к.б.н, доцент Асадова М.Г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	изучение технологического процесса производства комбикормов, работы технологического оборудования для качественного выпуска продукции и правильности ведения технологического процесса.
Задачи:	- дать обучающимся знания о свойствах различных компонентов комбикормов, знания о факторах, влияющих на результаты производства, а также о принципах, режимах, способах и приемах, позволяющих их использовать в практике переработки компонентов комбикормов; - научить обучающихся организации и ведению технологического процесса производства комбикормов с учетом качества сырья; - подготовить обучающихся к производственно-технологической деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология хранения и переработки сахарной свеклы
2.1.2	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.3	Технохимический контроль с.х. сырья и продуктов переработки
2.1.4	Микробиология
2.1.5	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.6	Физиология и биохимия растений
2.1.7	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.8	Система управления технологическими процессами
2.1.9	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.10	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.11	Основы производства продукции растениеводства
2.1.12	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: - исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Уметь: - пользоваться справочными материалами при сборе исходной информации и при разработке технологии производства комбикормов Владеть: - навыками сбора исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.6: Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: - технологические процессы, используемые при производстве комбикормов; - факторы, влияющие на качество компонентов комбикормов и основные пути сокращения потерь массы и качества продукции; - конструкцию и принцип работы и регулирование параметров работы технологического оборудования, предназначенного для производства комбикормов Уметь: - разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: - навыками разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Ассортимент и характеристика комбикормовой продукции		

1.1	Ассортимент и характеристика комбикормовой продукции /Лек/	8	4
1.2	Ассортимент и характеристика комбикормовой продукции /Лаб/	8	4
1.3	Ассортимент и характеристика комбикормовой продукции /Ср/	8	6
Раздел 2. Сырьевая база комбикормовой промышленности			
2.1	Сырьевая база комбикормовой промышленности /Лек/	8	4
2.2	Сырьевая база комбикормовой промышленности /Лаб/	8	8
2.3	Сырьевая база комбикормовой промышленности /Ср/	8	6
Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса производства комбикормовой продукции			
3.1	Организация и ведение технологического процесса производства комбикормовой продукции /Лек/	8	4
3.2	Организация и ведение технологического процесса производства комбикормовой продукции /Лаб/	8	8
3.3	Организация и ведение технологического процесса производства комбикормовой продукции /Ср/	8	6
Раздел 4. Дозирование и смешивание компо-нентов комбикормов			
4.1	Дозирование и смешивание компо-нентов комбикормов /Лек/	8	4
4.2	Дозирование и смешивание компо-нентов комбикормов /Ср/	8	6
Раздел 5. Технология гранулирования и брикетирования комбикормов			
5.1	Технология гранулирования и брикетирования комбикормов /Лек/	8	4
5.2	Технология гранулирования и брикетирования комбикормов /Ср/	8	7,9
5.3	/ИК/	8	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Пыхтина Л. А., Десятов О. А., Семёнова Ю. В., Савина Е. В.	Комбикорма, их рациональное использование с учётом биологических особенностей животных: практикум	Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020	https://e.lanbook.com/book/207209

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мотовилов К. Я., Булатов А. П., Позняковский В. М., Кармацких Ю. А.	Экспертиза кормов и кормовых добавок	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168498
6.1.2.2	Фаритов Т. А.	Корма и кормовые добавки для животных	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210464

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.—URL: http://www.mcsx.ru

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Специализированное ПО
6.3.1.2	1.Windows 7 лицензия
6.3.1.3	2Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	3Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	4Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	5Microsoft office 2007 лицензия

6.3.1.7	6Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.8	7Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека	: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ	: сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы	: сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань»	: сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU	: сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт»	: сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340 Основное оборудование: парты – 43 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.. Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-325 Основное оборудование: бактериологический термостат LP-120/2 – 1 шт., сушильный шкаф LP-320/2 – 1 шт., стол угловой – 1 шт., устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ – 1 шт., щупы – 8 шт., столы лабораторные – 7 шт., мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1 – 1 шт., тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-МТ – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-3М – 1 шт., весы ВК-600 – 1 шт., шкаф лабораторный – 1 шт., разборные доски – 10 шт., набор сит – 15 шт., диафаноскоп ДСЗ-3 – 1 шт., мельница лабораторная «Вьюга» – 1 шт., инфраскан 3150 – 1 шт., установка для определения крошимости гранул У17-ЕКГ-1М – 1 шт., пурка для зерна ПХ-1 – 1 шт., весы ВК-3000 – 1 шт., пурка литровая с падающим грузом ПХ-1МЦ – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3М – 1 шт., охладитель бюкс – 1 шт., блендер КТ-1301 – 1 шт., рассев лабораторный РЛУ-1 – 1 шт., рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10 – 1 шт., лабораторная мельница QC-109 – 1 шт., шелушитель зерна универсальный -УШЗ-1 – 1 шт., доска классная – 1 шт., экран настенный – 1 шт., столы – 10 шт., стулья – 22 шт. Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт. Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-12 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт. Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;

- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология переработки продукции птицеводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 6
в том числе:		
аудиторные занятия	36	
самостоятельная работа	35,9	
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов переработки яиц и мяса птицы, оценки качества производимой продукции на птицеводческих предприятиях промышленного типа
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания современных технологий переработки птицы и выработки птицепродуктов; - научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области технологии переработки продукции птицеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.1.2	
2.1.3	Товароведение продукции животноводства
2.1.4	
2.1.5	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.6	
2.1.7	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.8	Введение в профессиональную деятельность
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.2	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.3	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
2.2.4	Технологическая практика
2.2.5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать:
Уметь:
Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Технологический процесс переработки птицы		

1.1	Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку /Лек/	6	2
1.2	Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку /Лаб/	6	2
1.3	Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку /Ср/	6	2
1.4	Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения /Ср/	6	4
1.5	Оборудование и технология уояа, первичной обработки и хранения тушек птицы /Лек/	6	2
1.6	Оборудование и технология уояа, первичной обработки и хранения тушек птицы /Лаб/	6	2
1.7	Оборудование и технология уояа, первичной обработки и хранения тушек птицы /Ср/	6	4
Раздел 2. Производство полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов из мяса птицы			
2.1	Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы /Лек/	6	2
2.2	Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы /Лаб/	6	4
2.3	Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы /Ср/	6	4
2.4	Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы /Лек/	6	2
2.5	Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы /Лаб/	6	4
2.6	Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы /Ср/	6	4
2.7	Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы /Лек/	6	2
2.8	Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы /Лаб/	6	4
2.9	Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы /Ср/	6	4
Раздел 3. Переработка яиц и побочных продуктов птицеводства			
3.1	Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов /Лек/	6	2
3.2	Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов /Лаб/	6	2
3.3	Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов /Ср/	6	2
3.4	Технология переработки перопухового сырья /Лек/	6	2
3.5	Технология переработки перопухового сырья /Ср/	6	4
3.6	Технология производства сухих животных кормов и технических жиров /Лек/	6	2
3.7	Технология производства сухих животных кормов и технических жиров /Ср/	6	4
3.8	Оборудование и технология переработки помета /Лек/	6	2
3.9	Оборудование и технология переработки помета /Ср/	6	3,9
3.10	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Гуринович Г. В., Патракова И. С.	Современные технологии производства и переработки мяса птицы	Кемерово: КемГУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/186339
6.1.1.2	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211040

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения; 19.03.01 биотехнология	Персиановский: Донской ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/133429
6.1.2.2	Мирошникова Е. П.	Технология переработки птицы: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159704
6.1.2.3	Романова Т. Н., Коростелева Л. А., Баймишев Р. Х., Долгошева Е. В.	Технология переработки продукции птицеводства: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/222311

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Животноводство России : журнал
6.2.2	Пищевая промышленность : журнал
6.2.3	Портал о птицеводстве России
6.2.4	Птица и птицепродукты : журнал

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Специализированное ПО
6.3.1.2	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4

7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., жижи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с проверкой экспресс-стандарт-1 шт.
7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	
7.11	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересные их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;

- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология производства мясных консервов
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Часов по учебному плану 72 Виды контроля в семестрах:
в том числе: зачеты 6

аудиторные занятия 36
самостоятельная работа 35,9
контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат биологических наук, Доцент, Смоленкова Ольга Викторовна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой Асадова Маргарита Григорьевна, кандидат биологических наук,
доцент

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии производства мясных консервов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о принципах консервирования мяса, свойствах сырья, тары и готовой продукции, а также о режимах хранения и производства мясных консервов, применяемых на предприятиях мясной промышленности; - научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мясных консервов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией; - подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий производства мясных консервов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания	
2.1.2		
2.1.3	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
2.1.4	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	
2.1.5	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.6	Введение в профессиональную деятельность	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Технологическая практика	
2.2.2	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности	
2.2.3	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов	
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.5	Производственная преддипломная практика	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-2.2: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	
ПК-4: Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.1: Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Знать:	
Уметь:	
Владеть:	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Цели, способы и принципы консервирования мяса		
1.1	Цели, способы и принципы консервирования мяса /Лек/	6	2

1.2	Цели, способы и принципы консервирования мяса /Ср/	6	2
	Раздел 2. Ассортимент и принципы классификации мясных консервов		
2.1	Ассортимент и принципы классификации мясных консервов /Лек/	6	2
2.2	Ассортимент и принципы классификации мясных консервов /Ср/	6	1,9
	Раздел 3. Требования нормативно-технической документации к сырью, таре и готовой продукции при производстве мясных консервов		
3.1	Требования нормативно-технической документации к сырью, таре и готовой продукции при производстве мясных консервов /Лек/	6	2
3.2	Требования нормативно-технической документации к сырью, таре и готовой продукции при производстве мясных консервов /Ср/	6	4
	Раздел 4. Производство натурально-кусковых консервов		
4.1	Производство натурально-кусковых консервов /Лек/	6	2
4.2	Производство натурально-кусковых консервов /Лаб/	6	4
4.3	Производство натурально-кусковых консервов /Ср/	6	6
	Раздел 5. Производство мясорастительных консервов		
5.1	Производство мясорастительных консервов /Лек/	6	2
5.2	Производство мясорастительных консервов /Лаб/	6	4
5.3	Производство мясорастительных консервов /Ср/	6	6
	Раздел 6. Производство субпродуктовых консервов		
6.1	Производство субпродуктовых консервов /Лек/	6	2
6.2	Производство субпродуктовых консервов /Лаб/	6	4
6.3	Производство субпродуктовых консервов /Ср/	6	4
	Раздел 7. Производство паштетных консервов		
7.1	Производство паштетных консервов /Лек/	6	2
7.2	Производство паштетных консервов /Лаб/	6	4
7.3	Производство паштетных консервов /Ср/	6	4
	Раздел 8. Оборудование, используемое при производстве мясных консервов		
8.1	Оборудование, используемое при производстве мясных консервов /Лек/	6	2
8.2	Оборудование, используемое при производстве мясных консервов /Ср/	6	4
	Раздел 9. Технохимический и бактериологический контроль производства мясных консервов		
9.1	Технохимический и бактериологический контроль производства мясных консервов /Лек/	6	2
9.2	Технохимический и бактериологический контроль производства мясных консервов /Лаб/	6	2
9.3	Технохимический и бактериологический контроль производства мясных консервов /Ср/	6	4
	Раздел 10.		
10.1	/ИК/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Полянских С. В., Ильина Н. М.	Технология мяса и мясных продуктов	Воронеж: ВГУИТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/106804

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.2	Гармаев Д. Ц.	Технология мяса и мясных продуктов	Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020	https://e.lanbook.com/book/226049
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Мышалова О. М., Кецелашвили Д. В.	Технология мяса и мясных продуктов	Кемерово: КемГУ, 2012	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45632
6.1.2.2	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А.	Технология мяса и мясных продуктов. Производственный учет и отчетность	Кемерово: КемГУ, 2013	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45638
6.1.2.3	Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В.	Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 2	Кемерово: КемГУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/93554
6.1.2.4	Потипаева Н. Н., Патракова И. С., Серегин С. А.	Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2015	https://e.lanbook.com/book/135236
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Молочное и мясное скотоводство : журнал : сайт. – UR: http://www.skotovodstvo.com			
6.2.2	Мясная индустрия : журнал : сайт. – URL: http://meatind.ru			
6.2.3	Мясные технологии : журнал : сайт. – URL: http://www.meatbranch.com			
6.2.4	ООО Издательский дом «Сфера» (мясная промышленность) : сайт. – URL: http://sfera.fm			
6.2.5	Партнер: мясопереработка : журнал : сайт. – URL: https://partner-journal.jimdo.com/ru			
6.2.6	Пищевая промышленность : журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Специализированное ПО			
6.3.1.2	Windows 7 лицензия			
6.3.1.3	Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО			
6.3.1.5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.6	Microsoft office 2007 лицензия			
6.3.1.7	Acrobat Reader DC свободное ПО			
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-4
7.2	Основное оборудование: столы -13 шт., стулья – 26 шт., экран настенный – 1 шт., волчок КТ LM-82 – 1 шт., гидравлический шприц КТ-MR15 – 1 шт., камера термодымовая КТД-50 – 1 шт., куттер – 1 шт., лотки – 1 шт., микроскоп МБС-9 – 1 шт., муляжи колбасы – 1 0 шт., жижи – 3 шт., спиртовка лабораторная – 2 шт., стенды 3 шт., стол производственный пристенный СРП-1 – 1 шт., стол разделочный пристенный СРП – 1 шт., солодильник «Стинол» – 1 шт., электроплита SEVE-1031 – 2 шт., маслобойка электрическая бытовая МЭБ-11/45 – 1 шт., гидроагрегат-сепаратор (СМЦ80) – 1 шт., гини-сыроварка-пастеризатор – 1 шт., шприц-наполнитель для колбас -1 шт., Центрифуга-«Орбита»- 1 шт., анализатор молока «Соматос –мини»-1 шт., микроскоп Р-1 -1 шт., ЭЛВИЗ-2с -1 шт., микроскоп Микромед Р-1-1 шт., трихинеллоскоп ПТ-101-1 шт., термостат-редуктазник лабораторный ЛТР-24 -1 шт., вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-мини»-1 шт., анализатор молока с поверкой экспресс-стандарт-1 шт.

7.3	Переносное оборудование: мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.6	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.7	
7.8	Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.
7.9	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.10	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Гигиена предприятий по производству продукции животноводства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 6

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 23,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	23,9	23,9	23,9	23,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.с.х.н., Декан, Бугаев С.П. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 13.06.2024г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение условий формирования внутреннего воздуха, его параметры в помещениях для содержания животных и птицы
Задачи:	- сформировать теоретические знания о влиянии различных факторов внешней среды на организм животных, продуктивность и качество животноводческой продукции; - научить обучающихся проводить мониторинг микроклимата на предприятиях, осуществлять его гигиеническую оценку; - подготовить обучающихся к будущей эффективной профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.2	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.1.3	Технология переработки продукции птицеводства
2.1.4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.1.5	Производство продукции животноводства
2.1.6	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.1.7	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
2.1.8	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.9	Технология товарного рыбоводства
2.1.10	Безопасность жизнедеятельности
2.1.11	Морфология и физиология с.-х. животных
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.3	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.2.4	Технология переработки продукции птицеводства
2.2.5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Технология производства комбикормов
2.2.7	Технология производства сыров

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области производства продукции животноводства Уметь: осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента Владеть: механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: основные методы критического анализа Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности Владеть: навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: методологию системного подхода Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов

	Раздел 1.		
1.1	Роль зоогигиенических мероприятий в современном животноводстве /Лек/	6	2
1.2	Роль зоогигиенических мероприятий в современном животноводстве /Ср/	6	1,9
	Раздел 2.		
2.1	Гигиенические и санитарные требования к размещению животноводческих предприятий /Лек/	6	2
2.2	Гигиенические и санитарные требования к размещению животноводческих предприятий /Ср/	6	1,5
	Раздел 3.		
3.1	Воздушная среда и её гигиеническое значение. Микроклимат помещений /Лек/	6	4
3.2	Воздушная среда и её гигиеническое значение. Микроклимат помещений /Ср/	6	2
	Раздел 4.		
4.1	Мониторинг физических показателей воздуха помещений для животных и птицы /Пр/	6	6
4.2	Мониторинг физических показателей воздуха помещений для животных и птицы /Ср/	6	1
	Раздел 5.		
5.1	Газовый состав атмосферного и воздуха помещений. Загрязнение воздуха /Лек/	6	2
5.2	Газовый состав атмосферного и воздуха помещений. Загрязнение воздуха /Ср/	6	1,6
	Раздел 6.		
6.1	Определение вреднодействующих газов в воздухе помещений /Пр/	6	2
6.2	Определение вреднодействующих газов в воздухе помещений /Ср/	6	1
	Раздел 7.		
7.1	Естественное и искусственное освещение помещений /Лек/	6	2
7.2	Естественное и искусственное освещение помещений /Пр/	6	2
7.3	Естественное и искусственное освещение помещений /Ср/	6	1
	Раздел 8.		
8.1	Вентиляция помещений для животных /Лек/	6	2
8.2	Вентиляция помещений для животных /Ср/	6	2
	Раздел 9.		
9.1	Расчет воздухообмена животноводческих помещений /Пр/	6	4
9.2	Расчет воздухообмена животноводческих помещений /Ср/	6	1,6
	Раздел 10.		
10.1	Расчет теплового баланса животноводческих помещений /Пр/	6	6
10.2	Расчет теплового баланса животноводческих помещений /Ср/	6	2
	Раздел 11.		
11.1	Гигиенические требования к водоснабжению животноводческих предприятий /Лек/	6	2
11.2	Гигиенические требования к водоснабжению животноводческих предприятий /Ср/	6	1
	Раздел 12.		
12.1	Методика санитарно-топографического обследования водоисточников. Отбор проб воды для исследований /Пр/	6	2
12.2	Методика санитарно-топографического обследования водоисточников. Отбор проб воды для исследований /Ср/	6	1,5
	Раздел 13.		
13.1	Определение физических и органолептических свойств /Пр/	6	4
13.2	Определение физических и органолептических свойств /Ср/	6	2

	Раздел 14.		
14.1	Общие гигиенические и санитарные мероприятия на животноводческих предприятиях /Пр/	6	4
14.2	Общие гигиенические и санитарные мероприятия на животноводческих предприятиях /Ср/	6	2
	Раздел 15.		
15.1	Гигиенические и санитарные мероприятия при транспортировке животных и животноводческой продукции. /Пр/	6	2
15.2	Гигиенические и санитарные мероприятия при транспортировке животных и животноводческой продукции. /Ср/	6	1,8
15.3	Зачет /ИКР/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Кочиш И. И., Калюжный Н. С., Волчкова Л. А., Нестеров В. В.	Зоогигиена	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168559
6.1.1.2	Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г.	Общая зоогигиена	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/178998
6.1.1.3	Кочиш И. И., Калюжный Н. С., Волчкова Л. А., Нестеров В. В.	Зоогигиена	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211319

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Пермяков А. А., Литвина Л. А., Незавитин А. Г., Тян Е. А.	Зоогигиена. Вода: водоисточники, водоснабжение и основные методы санитарно-гигиенических исследований	Новосибирск: НГАУ, 2014	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=63079
6.1.2.2	Рыжакина Е. А.	Гигиена животных: учебно-методическое пособие для лабораторно-практических и самостоятельных занятий по дисциплинам: «гигиена животных», «зоогигиена» по специальности 36.05.01 – ветеринария, направлениям подготовки: 36.03.02 – зоотехния и 36.03.02 – ветеринарно-санитарная экспертиза	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2019	https://e.lanbook.com/book/138546
6.1.2.3	Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Холдоенко А. М.	Частная зоогигиена	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/180795

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Официальный сайт Научной электронной библиотеки [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.elibrary.ru/
6.2.2	Официальный сайт ГНУ Всероссийский НИИ животноводства [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.vij.ru

6.2.3	Официальный сайт ГНУ Всероссийский НИ и технологический институт птицеводства [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vnitip.ru
6.2.4	Официальный сайт ГНУ Всероссийский НИИ коневодства [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.ruhorses.ru
6.2.5	Официальный сайт Агропортала России [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.agroru.com/nauca/animal/krs/metukaz/004/001.htm
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва: сайт. – URL: http://www.cnsbl.ru
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.1.8	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	1 БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ :сайт. – URL: http://vniiplem.ru/grpzh/ . – Текст : электронный.
6.3.2.2	2. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	3.Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.4	4. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.7	
7.8	Г-345 (1-Г-345)
7.9	Основное оборудование: стол -1 шт, стул -2 шт, ученическая мебель (стол) -13 шт, стул -26 шт, шкаф -3 шт, aspirator AM-51073 -1 шт, доска, сейф металлический -2 шт, анеометр -1 шт, баро-граф (недельный) -1 шт, барометры -3 шт, микро-скоп -1 шт, бур (щуп) -1 шт, весы -1 шт, газоана-лизатор -1 шт, гигрограф -1 шт, железный шкаф 2 шт, люксметр -1 шт, макет, почвенный бур -2 шт, термограф -1 шт, термостат -1 шт, шкаф сушиль-ный -1 шт, штатив -1 шт, электрическая плита -1 шт, набор гирь -1 шт, набор стеклянной посуды.
7.10	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.11	
7.12	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.13	
7.14	Г-368 (1-Г-368)
7.15	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.16	
7.17	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней

теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Гигиена предприятий по переработке продукции
животноводства**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Общей зоотехнии**

Учебный план m35.03.07-ТП, ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 6

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 23,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48,1	48,1	48,1	48,1
Сам. работа	23,9	23,9	23,9	23,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.с.х.н., Декан, Бугаев С.П.; _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 13.06.2024г. № 10

Заведующий кафедрой Глебова И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение условий формирования внутреннего воздуха, его параметры в помещениях перерабатывающих предприятиях
Задачи:	- дать теоретические и практические знания о формировании состояния внутреннего воздуха в помещениях перерабатывающих предприятий; - научить проводить мониторинг микроклимата на предприятиях, осуществлять его гигиеническую оценку; - подготовить обучающихся к будущей эффективной профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания
2.1.2	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции
2.1.3	Экология
2.1.4	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
2.1.5	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.6	Безопасность с.х. сырья и продовольствия
2.1.7	Микробиология
2.1.8	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.9	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Технологическое обеспечение процессов производства предприятий мясной и молочной промышленности
2.2.3	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов
2.2.4	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов
2.2.5	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов
2.2.6	Преддипломная практика
2.2.7	Технология производства комбикормов
2.2.8	Технология производства сыров
2.2.9	Производственная преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации
Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента Владеть: механизмами поиска и практической работы с ин-формационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
Знать: основные методы критического анализа Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности Владеть: навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач
Знать: методологию системного подхода Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных задач Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		

1.1	Введение. Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства как учебная дисциплина /Лек/	6	2
1.2	Введение. Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства как учебная дисциплина /Ср/	6	1,4
	Раздел 2.		
2.1	Гигиенические и санитарные требования к размещению предприятий /Лек/	6	2
2.2	Гигиенические и санитарные требования к размещению предприятий /Ср/	6	1
	Раздел 3.		
3.1	Воздушная среда и её гигиеническое значение /Лек/	6	4
3.2	Воздушная среда и её гигиеническое значение /Ср/	6	2
	Раздел 4.		
4.1	Контроль температуры воздуха в помещениях /Пр/	6	2
4.2	Контроль температуры воздуха в помещениях /Ср/	6	1
	Раздел 5.		
5.1	Определение влажности воздуха. Расчет гигрометрических показателей /Пр/	6	4
5.2	Определение влажности воздуха. Расчет гигрометрических показателей /Ср/	6	1,3
	Раздел 6.		
6.1	Контроль скорости движения и охлаждающих свойств воздуха /Пр/	6	2
6.2	Контроль скорости движения и охлаждающих свойств воздуха /Ср/	6	1
	Раздел 7.		
7.1	Вентиляция помещений /Лек/	6	2
7.2	Вентиляция помещений /Ср/	6	2
	Раздел 8.		
8.1	Расчет воздухообмена помещений /Пр/	6	4
8.2	Расчет воздухообмена помещений /Ср/	6	1,5
	Раздел 9.		
9.1	Расчет теплового баланса помещений /Пр/	6	4
9.2	Расчет теплового баланса помещений /Ср/	6	1,5
	Раздел 10.		
10.1	Лучистая энергия и освещенность /Лек/	6	2
10.2	Лучистая энергия и освещенность /Ср/	6	1
	Раздел 11.		
11.1	Определение естественной освещенности помещений /Пр/	6	2
11.2	Определение естественной освещенности помещений /Ср/	6	1,3
	Раздел 12.		
12.1	Контроль искусственной освещенности помещений /Пр/	6	2
12.2	Контроль искусственной освещенности помещений /Ср/	6	1
	Раздел 13.		
13.1	Гигиенические требования к водоснабжению перерабатывающих предприятий /Лек/	6	2
13.2	Гигиенические требования к водоснабжению перерабатывающих предприятий /Ср/	6	1,5
	Раздел 14.		
14.1	Методика санитарно-топографическое обследование водоисточников. Отбор проб воды для исследований /Пр/	6	2
14.2	Методика санитарно-топографическое обследование водоисточников. Отбор проб воды для исследований /Ср/	6	1
	Раздел 15.		
15.1	Определение физических и органолептических свойств воды /Пр/	6	2
15.2	Определение физических и органолептических свойств воды /Ср/	6	1
	Раздел 16.		

16.1	Определение активной реакции (рН) воды /Пр/	6	2
Раздел 17.			
17.1	Исследование окисляемости воды /Пр/	6	2
17.2	Исследование окисляемости воды /Ср/	6	1
Раздел 18.			
18.1	Определение жесткости воды /Пр/	6	4
18.2	Определение жесткости воды /Ср/	6	2
Раздел 19.			
19.1	Гигиенические и санитарные мероприятия на предприятиях /Лек/	6	2
19.2	Гигиенические и санитарные мероприятия на предприятиях /Ср/	6	1,4
19.3	Зачет /ИКР/	6	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Клычкова М. В., Кичко Ю. С.	Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие	Оренбург: ОГУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/110668
6.1.1.2	Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211211

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ляпин В. А., Любошенко Т. М., Разгонов Ф. И., Флянку И. П., Приешкина А. Н.	Гигиенические требования к качеству воды. Системы очистки и обеззараживания воды: учеб. пособие	Омск: СибГУФК, 2016	https://e.lanbook.com/book/107620
6.1.2.2	Блинова О. А.	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/109452
6.1.2.3	Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В.	Ветеринарная санитария	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/212732

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Официальный сайт Научной электронной библиотеки [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.elibrary.ru/
6.2.2	Официальный сайт Агропортала России [Электронный ресурс]. -Режим доступа: http://www.agroru.com/nauca/animal/krs/metukaz/004/001.htm
6.2.3	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnsbl.ru
6.2.4	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации: сайт. – URL: http://www.mcx.ru

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия

6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ	свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+”	свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007	лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF	свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	2.Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	3. Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска.
7.6	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.7	
7.8	Г-345 (1-Г-345)
7.9	Основное оборудование: стол -1 шт, стул -2 шт, ученическая мебель (стол) -13 шт, стул -26 шт, шкаф -3 шт, aspirator AM-51073 -1 шт, доска, сейф металлический -2 шт, анеометр -1 шт, баро-граф (недельный) -1 шт, барометры -3 шт, микро-скоп -1 шт, бур (шуп) -1 шт, весы -1 шт, газоана-лизатор -1 шт, гигрограф -1 шт, железный шкаф 2 шт, люксметр -1 шт, макет, почвенный бур -2 шт, термограф -1 шт, термостат -1 шт, шкаф сушиль-ный -1 шт, штатив -1 шт, электрическая плита -1 шт, набор гирь -1 шт, набор стеклянной посуды.
7.10	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
7.11	
7.12	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.13	
7.14	Г-368 (1-Г-368)
7.15	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.16	
7.17	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;

- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология товарного рыбоводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Частной зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	35,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Частной зоотехнии

Протокол от 24.06.2024г. № 18

Заведующий кафедрой Дорохина Э.Э.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Формирование у обучающихся теоретических и практических навыков по разведению и выращиванию разных объектов аквакультуры для успешного их применения в условиях современных технологий производства.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания об основных технологических приемах разведения, кормления и содержания товарных видов рыбы и других гидробионтов в прудах, а также способах и методах энергосберегающих и безотходных технологий; • научить обучающихся применять интенсивные формы ведения рыбоводства и технологические схемы производства рыбы; • подготовить обучающихся к применению полученных знаний для разработки, оптимизации и внедрения системы управления качеством и безопасности в области производства рыбы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.03
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Методика опытного дела	
2.1.2	Микробиология	
2.1.3	Безопасность жизнедеятельности	
2.1.4	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
2.1.5	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.6	Зоология	
2.1.7	Морфология и физиология с.-х. животных	
2.1.8	Математика и математика	
2.1.9	Химия	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
2.2.2	Товароведение продукции животноводства	
2.2.3	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
2.2.4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
2.2.5	Производство продукции животноводства	
2.2.6	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
2.2.7	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства	
2.2.8	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства	
2.2.9	Технологическая практика	
2.2.10	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.11	Производственная преддипломная практика	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
Знать: требования к внешним факторам объектов аквакультуры в разные периоды онтогенеза; основное производственное оборудование, используемое при выращивании рыбы по индустриальным технологиям для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Уметь: определять недостатки в биотехнике разведения и выращивания рыбы в условиях индустриального производства для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: основными технологиями, используемыми при выращивании рыбы в условиях индустриального производства для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК- 1.5: Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	
Знать: нормативы, используемые при выращивании объектов аквакультуры в условиях индустриального производства при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных Уметь: рассчитывать потребности производства в сырье и материалах при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных Владеть: методами контроля качества рыбы; операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания	

при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных

ПК- 1.6: Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: биотехнологию выращивания разных объектов аквакультуры в промышленных условиях для разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь: управлять технологическими процессами в промышленных хозяйствах и применять передовые технологии интенсивного выращивания рыбы для разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть: современными и классическими технологиями, применяемыми в промышленном рыбоводстве при разработке технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве		
1.1	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Лек/	3	2
1.2	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Лаб/	3	4
1.3	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Ср/	3	4
	Раздел 2. Структура и устройство рыбоводных хозяйств		
2.1	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Лек/	3	2
2.2	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Лаб/	3	2
2.3	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Ср/	3	2
	Раздел 3. Технология разведения и выращивания карпа.		
3.1	Технология разведения и выращивания карпа. /Лек/	3	2
3.2	Технология разведения и выращивания карпа. /Лаб/	3	2
3.3	Технология разведения и выращивания карпа. /Ср/	3	4
	Раздел 4. Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры		
4.1	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Лек/	3	2
4.2	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Лаб/	3	2
4.3	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Ср/	3	4
	Раздел 5. Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах		
5.1	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Лек/	3	2
5.2	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Лаб/	3	2
5.3	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Ср/	3	4
	Раздел 6. Интенсификация прудового рыбоводства		
6.1	Интенсификация прудового рыбоводства /Лек/	3	2
6.2	Интенсификация прудового рыбоводства /Лаб/	3	2
6.3	Интенсификация прудового рыбоводства /Ср/	3	2
	Раздел 7. Селекционно-племенная работа в рыбоводстве		
7.1	Селекционно-племенная работа в рыбоводстве /Лек/	3	2
7.2	Селекционно-племенная работа в рыбоводстве /Лаб/	3	2
7.3	Селекционно-племенная работа в рыбоводстве /Ср/	3	4
	Раздел 8. Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней		

8.1	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Лаб/	3	2
8.2	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Лек/	3	2
8.3	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Ср/	3	3,9
Раздел 9. Основы переработки рыбы			
9.1	Основы переработки рыбы /Лек/	3	2
9.2	Основы переработки рыбы /Ср/	3	8
9.3	/ИК/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Комлацкий В. И., Комлацкий Г. В., Величко В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/165848
6.1.1.2	Власов В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210953
6.1.1.3	Пономарев С. В., Грозеску Ю. Н., Бахарева А. А.	Индустриальное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211118

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Аринжанов А. Е.	Индустриальное рыбоводство в России и за рубежом: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159843
6.1.2.2	Власов В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168432
6.1.2.3	Мухачев И. С.	Озерное товарное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168483
6.1.2.4	Пономарев С. В., Грозеску Ю. Н., Бахарева А. А.	Индустриальное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168490
6.1.2.5	Мухачев И. С.	Озерное товарное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211097
6.1.2.6	Давыдова А. С.	Рыбоводство: учебное пособие	пос. Караваново: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252203

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Учебное пособие по дисциплине «Рыбоводство»: учебное пособие (учебники для вузов, специальная литература)	Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/136041
6.1.3.2	Овсенко Ю. В.	Рыбоводство: учебное пособие для самостоятельной работы студентов института ветеринарной медицины и биотехнологии по направлению подготовки 36.03.02 зоотехния очной и заочной формы обучения	Брянск: Брянский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/172087

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.3	Темирова С. У., Нечаева Т. А.	1Товарное рыбоводство: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура (профиль аквакультура)	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/191440
6.1.3.4	Темирова С. У.	11Товарное рыбоводство: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура. профиль аквакультура	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/191448

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– Текст : электронный
6.2.2	Агропортал России : сайт.-Текст : электронный
6.2.3	Министерство сельского хозяйства : сайт . – Текст : электронный
6.2.4	Российская библиотечная ассоциация : сайт . – Текст : электронный
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – Текст : электронный
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт .– Текст : электронный
6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. –Текст : электронный
6.2.8	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – Текст : электронный

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	Ассоциация – Росрыбхоз : сайт. – URL: http://rosrybhoz.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Федеральное агентство по рыбоводству: сайт.- URL: http://fish.gov.ru/ . – Текст : электронный
6.3.2.3	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.8	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-380
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/36
7.3	Основное оборудование: парты – 17 шт., столы – 2 шт., стулья – 32 шт., шкафы – 2 шт., стенды – 3 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд,
7.8	сервер.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.

7.10	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в
7.11	электронную информационно-образовательную среду академии
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Технология индустриального рыбоводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Частной зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	35,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Частной зоотехнии

Протокол от 24.06.2024г. № 18

Заведующий кафедрой канд. биол. наук, доцент Дорохина Э.Э.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование у обучающихся теоретических и практических владений по организационным, научным и методическим основам ведения индустриального рыбоводства для успешного их применения в условиях современных технологий производства.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания об индустриальных методах выращивания товарной рыбы; • научить обучающихся разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей при выращивании гидробионтов в хозяйствах индустриального типа; • подготовить обучающихся к самостоятельной производственно-технологической деятельности в области реализации современных и внедрения новых технологий производства продукции в хозяйствах индустриального типа.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.03
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Методика опытного дела
2.1.2	Микробиология
2.1.3	Безопасность жизнедеятельности
2.1.4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.5	Введение в профессиональную деятельность
2.1.6	Зоология
2.1.7	Морфология и физиология с.-х. животных
2.1.8	Математика и матстатистика
2.1.9	Химия
2.1.10	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.11	Технология товарного рыбоводства
2.1.12	Основы производства продукции животноводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.2.2	Товароведение продукции животноводства
2.2.3	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.2.4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
2.2.5	Производство продукции животноводства
2.2.6	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.7	Ознакомительная практика по производству продукции животноводства
2.2.8	Технология переработки и хранения продукции рыбоводства
2.2.9	Технологическая практика
2.2.10	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК- 1: Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК- 1.1: Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
Знать: требования к внешним факторам объектов аквакультуры в разные периоды онтогенеза; основное производственное оборудование, используемое при выращивании рыбы по индустриальным технологиям для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Уметь: определять недостатки в биотехнике разведения и выращивания рыбы в условиях индустриального производства для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства Владеть: основными технологиями, используемыми при выращивании рыбы в условиях индустриального производства для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПК- 1.5: Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов
Знать: нормативы, используемые при выращивании объектов аквакультуры в условиях индустриального производства при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных

Уметь: рассчитывать потребности производства в сырье и материалах при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных

Владеть: методами контроля качества рыбы; операциями анализа, синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания при разработке системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в т.ч. с использованием автоматизированных

ПК- 1.6: Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Знать: биотехнологию выращивания разных объектов аквакультуры в промышленных условиях для разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Уметь: управлять технологическими процессами в промышленных хозяйствах и применять передовые технологии интенсивного выращивания рыбы для разработки технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Владеть: современными и классическими технологиями, применяемыми в промышленном рыбоводстве при разработке технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве		
1.1	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Лек/	3	2
1.2	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Лаб/	3	4
1.3	Введение. Биологические особенности рыб. Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве /Ср/	3	4
	Раздел 2. Структура и устройство рыбоводных хозяйств		
2.1	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Лек/	3	2
2.2	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Лаб/	3	2
2.3	Структура и устройство рыбоводных хозяйств /Ср/	3	3,9
	Раздел 3. Технология разведения и выращивания карпа.		
3.1	Технология разведения и выращивания карпа. /Лек/	3	2
3.2	Технология разведения и выращивания карпа. /Лаб/	3	4
3.3	Технология разведения и выращивания карпа. /Ср/	3	4
	Раздел 4. Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры		
4.1	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Лек/	3	2
4.2	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Лаб/	3	2
4.3	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры /Ср/	3	4
	Раздел 5. Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах		
5.1	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Лек/	3	2
5.2	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Лаб/	3	2
5.3	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах /Ср/	3	4
	Раздел 6. Интенсификация прудового рыбоводства		
6.1	Интенсификация прудового рыбоводства /Лек/	3	2
6.2	Интенсификация прудового рыбоводства /Лаб/	3	2
6.3	Интенсификация прудового рыбоводства /Ср/	3	4
	Раздел 7. Селекционно-племенная работа в рыбоводстве		
7.1	Селекционно-племенная работа в рыбоводстве /Лек/	3	2
7.2	Селекционно-племенная работа в рыбоводстве /Ср/	3	4

	Раздел 8. Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней		
8.1	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Лек/	3	2
8.2	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Лаб/	3	2
8.3	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней /Ср/	3	4
	Раздел 9. Основы переработки рыбы		
9.1	Основы переработки рыбы /Лек/	3	2
9.2	Основы переработки рыбы /Ср/	3	4
9.3	/ИК/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Комлацкий В. И., Комлацкий Г. В., Величко В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/165848
6.1.1.2	Власов В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210953
6.1.1.3	Пономарев С. В., Грозеску Ю. Н., Бахарева А. А.	Индустриальное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211118

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Аринжанов А. Е.	Индустриальное рыбоводство в России и за рубежом: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура	Оренбург: ОГУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/159843
6.1.2.2	Власов В. А.	Рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168432
6.1.2.3	Мухачев И. С.	Озерное товарное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168483
6.1.2.4	Пономарев С. В., Грозеску Ю. Н., Бахарева А. А.	Индустриальное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168490
6.1.2.5	Мухачев И. С.	Озерное товарное рыбоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211097
6.1.2.6	Давыдова А. С.	Рыбоводство: учебное пособие	пос. Каравеево: КГСХА, 2021	https://e.lanbook.com/book/252203

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Учебное пособие по дисциплине «Рыбоводство»: учебное пособие (учебники для вузов, специальная литература)	Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/136041
6.1.3.2	Овсенок Ю. В.	Рыбоводство: учебное пособие для самостоятельной работы студентов института ветеринарной медицины и биотехнологии по направлению подготовки 36.03.02 зоотехния очной и заочной формы обучения	Брянск: Брянский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/172087

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.3	Темирова С. У., Нечаева Т. А.	1Товарное рыбоводство: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура (профиль аквакультура)	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/191440
6.1.3.4	Темирова С. У.	11Товарное рыбоводство: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.08 водные биоресурсы и аквакультура. профиль аквакультура	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/191448
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Журнал "Рыболовство и рыбоводство"			
6.2.2	Журнал " Рыбоводство"			
6.2.3	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – Текст : электронный			
6.2.4	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. –Текст :			
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – Текст : электронный			
6.2.6	Российская библиотечная ассоциация : сайт . – Текст :			
6.2.7	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– Текст : электронный			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия			
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО			
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО			
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся			
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия			
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО			
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия			
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	Ассоциация – Росрыбхоз : сайт. – URL: http://rosrybhoz.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.2	Федеральное агентство по рыбоводству: сайт.- URL: http://fish.gov.ru/ . – Текст : электронный			
6.3.2.3	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.4	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.			
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.6	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.			
6.3.2.8	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-380
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/36
7.3	Основное оборудование: парты – 17 шт., столы – 2 шт., стулья – 32 шт., шкафы – 2 шт., стенды – 3 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд,
7.8	сервер.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.10	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в

7.11	электронную информационно-образовательную среду академии
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Методика опытного дела
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Частной зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	36		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Частной зоотехнии

Протокол от 24.06.2024г. № 18

Заведующий кафедрой канд. биол. наук, доцент Дорохина Э.Э

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение методических приемов планирования, организации и ведения научно-исследовательской работы в области производства продукции животноводства для успешного их использования в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о задачах, методах и технологиях проведения, обработки и анализа научно-исследовательской работы; - научить осуществлять проведение научного эксперимента в области производства сельскохозяйственной продукции; - подготовить обучающихся к самостоятельному решению новых научно-исследовательских и производственно-технологических задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Философия	
2.1.2	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.3	Математика и матстатистика	
2.1.4	Химия	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Генетика растений и животных	
2.2.2	Товароведение продукции животноводства	
2.2.3	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
2.2.4	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания	
2.2.5	Производство продукции животноводства	
2.2.6	Оборудование перерабатывающих производств	
2.2.7	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
2.2.8	Технология переработки продукции птицеводства	
2.2.9	Технологическая практика	
2.2.10	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов	
2.2.11	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов	
2.2.12	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	
2.2.13	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.14	Технология производства сыров	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации	
Знать: современные информационные технологии, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации Уметь: осуществлять поиск необходимой информации и использовать современные информационные технологии Владеть: навыками информационного поиска в профессиональной деятельности; принципами, методами, приемами и алгоритмом проведения поиска необходимой информации; операциями синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания	
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	
Знать: основы анализа, его сущности и применения в решении поставленных задач; операции синтеза, сравнения и обобщения результатов анализа Уметь: - использовать современные информационные технологии и обобщать результаты анализа для решения поставленной задач; - критически изучать научно-техническую литературу и проводить синтез полученной информации по исследуемой проблеме. Владеть: -вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные; - определять производственно-экономическую эффективность; - способами осмысления и критического анализа информации.	
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	
Знать: - методы, структуру и средства получения и систематизации для решения поставленных профессиональных задач	

Уметь: - составлять алгоритм и применять математические методы при обработке результатов при решении профессиональных задач
 Владеть: - навыками систематизации полученной научно-технической информации; приемами обработки экспериментальных данных; методами содержательной интерпретации и системного представления результатов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение. Наука: определение, значение, цель и главные функции.		
1.1	Введение. Наука: определение, значение, цель и главные функции. /Лек/	3	2
1.2	Введение. Наука: определение, значение, цель и главные функции. /Ср/	3	4
	Раздел 2. Характеристика основных методов биологических исследований		
2.1	Характеристика основных методов биологических исследований /Лек/	3	4
2.2	Характеристика основных методов биологических исследований /Пр/	3	4
2.3	Характеристика основных методов биологических исследований /Ср/	3	8
	Раздел 3. Структура процесса исследования		
3.1	Структура процесса исследования /Лек/	3	2
3.2	Структура процесса исследования /Ср/	3	6
	Раздел 4. Основы биометрии		
4.1	Основы биометрии /Лек/	3	6
4.2	Основы биометрии /Пр/	3	12
4.3	Основы биометрии /Ср/	3	8
	Раздел 5. Оценка результатов опыта		
5.1	Оценка результатов опыта /Лек/	3	2
5.2	Оценка результатов опыта /Пр/	3	2
5.3	Оценка результатов опыта /Ср/	3	6
	Раздел 6. Основы патентования		
6.1	Основы патентования /Лек/	3	2
6.2	Основы патентования /Ср/	3	4

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Гайнуллина М. К.	Основы научных исследований в зоотехнии	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2016	https://e.lanbook.com/book/122915
6.1.1.2	Бабушкин В. А., Самсонова О. Е., Негреева А. Н., Нечепорук А. Г.	Основы научных исследований в зоотехнии: учебно-методическое пособие	Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/202007
6.1.1.3	Санжаровская Н. С., Сокол Н. В.	Основы научных исследований: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/315728

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.4	Малявко И. В., Гамко Л. Н., Малявко В. А., Подольников В. Е., Гулаков А. Н.	Современные методы и основы научных исследований в животноводстве: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/322493
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Рыжков И. Б.	Основы научных исследований и изобретательства: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/145848
6.1.2.2	Степанова Н. Ю.	Основы научных исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/162624
6.1.2.3	Герке Л. Н., Князева А. В., Грачев А. Н., Гильфанов М. Ф., Хасаншин Р. Р.	Основы научных исследований: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/166203
6.1.2.4	Семиглазов В. А.	Основы научных исследований: учебное пособие	Москва: ТУСУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/313799
6.1.2.5	Гиниятов И. А., Гиниятов А. И.	Основы научных исследований: учебное пособие	Новосибирск: СГУГиТ, 2022	https://e.lanbook.com/book/317516
6.1.2.6	Грибков А. Н., Баршутин С. Н.	Основы научных исследований: учебное пособие	Тамбов: ТГТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/320405
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Основы научных исследований: учебное пособие для направления подготовки «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ижевск: Ижевская ГСХА, 2014	https://e.lanbook.com/book/133986
6.1.3.2	Музыка С. М.	Основы научных исследований: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы бакалавров института управления природными ресурсами (факультет охотоведения имени профессора в.н. скалона) направления подготовки 06.03.01 – биология	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/300152
6.1.3.3	Мельникова О. В.	Опытное дело и основы научных исследований: учебно-методическое пособие для проведения лабораторно-практических занятий со студентами направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Брянск: Брянский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/304340
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– URL: http://novostinauki.ru .– Текст : электронный			
6.2.2	Агропортал России : сайт.- URL: http://agroforum.ru .– Текст : электронный			
6.2.3	Министерство сельского хозяйства : сайт . – URL: http://www.mcsx.ru .– Текст : электронный			
6.2.4	Российская библиотечная ассоциация : сайт . – URL: http://www.rba.ru .– Текст : электронный			
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – URL: http://www.timacad.ru .–Текст : электронный.			
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт .– URL: http://www.cnsbl.ru .– Текст : электронный			

6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. –URL: http://CyberLeninka.ru . –Текст : электронный
6.2.8	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст :
6.3.2.2	электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст :
6.3.2.4	электронный.
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . –
6.3.2.6	Текст : электронный.
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст :
6.3.2.8	электронный.
6.3.2.9	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст :
6.3.2.10	электронный.
6.3.2.11	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный
6.3.2.12	БД ФГБНУ «Росинформагротех» : сайт.- URL: https://rosinformagrotech.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.13	БД Сельское хозяйство / Алтайская краевая универсальная научная библиотека им. В.Я. Шишкова : сайт.- URL: http://akunb.altlib.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.14	БД AgroWeb России : сайт.- URL: http://www.cnshb.ru/aw/ . – Текст : электрон-ный.
6.3.2.15	БД AGRICOLA : сайт.- URL: https://agricola.nal.usda.gov/ . – Текст : электронный.
6.3.2.16	БД «AGROS»: сайт.- URL: http://www.cnshb.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.17	БД ВИНИТИ : сайт.- URL: http://www.viniti.ru/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-380
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/36
7.3	Основное оборудование: парты – 17 шт., столы – 2 шт., стулья – 32 шт., шкафы – 2 шт., стенды – 3 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд,
7.8	сервер.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.10	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в
7.11	электронную информационно-образовательную среду академии
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Экспериментальные исследования в условиях
сельскохозяйственных предприятий
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Частной зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 3	
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	36		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доцент, Новикова Татьяна Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Частной зоотехнии

Протокол от 24.06.2024г. № 18

Заведующий кафедрой канд. биол. наук, доцент Дорохина Э.Э

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Изучение методических приемов планирования, организации и ведения научно-исследовательской работы в области производства продукции животноводства для успешного их использования в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.
Задачи:	- дать обучающимся всесторонние знания о задачах, методах и технологиях проведения, обработки и анализа научно-исследовательской работы; - научить осуществлять проведение научного эксперимента в области производства сельскохозяйственной продукции; - подготовить обучающихся к самостоятельному решению новых научно-исследовательских и производственно-технологических задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Философия	
2.1.2	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.3	Методика опытного дела	
2.1.4	Математика и матстатистика	
2.1.5	Химия	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Генетика растений и животных	
2.2.2	Товароведение продукции животноводства	
2.2.3	Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
2.2.4	Производство мясных и молочных продуктов для детского питания	
2.2.5	Производство продукции животноводства	
2.2.6	Оборудование перерабатывающих производств	
2.2.7	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	
2.2.8	Технология переработки продукции птицеводства	
2.2.9	Технологическая практика	
2.2.10	Технология переработки и хранения молока и молочных продуктов	
2.2.11	Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов	
2.2.12	Технохимический контроль мясных и молочных продуктов	
2.2.13	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.14	Технология производства сыров	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Выполняет поиск необходимой информации	
Знать: современные информационные технологии, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем; методы и средства получения, хранения и систематизации научно-технической информации Уметь: осуществлять поиск необходимой информации и использовать современные информационные технологии Владеть: навыками информационного поиска в профессиональной деятельности; принципами, методами, приемами и алгоритмом проведения поиска необходимой информации; операциями синтеза, сравнения, обобщения, целеполагания	
УК-1.2: Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	
Знать: основы анализа, его сущности и применения в решении поставленных задач; операции синтеза, сравнения и обобщения результатов анализа Уметь: - использовать современные информационные технологии и обобщать результаты анализа для решения поставленной задач; - критически изучать научно-техническую литературу и проводить синтез полученной информации по исследуемой проблеме. Владеть: -вычислять, критически анализировать и обобщать полученные данные; - определять производственно-экономическую эффективность; - способами осмысления и критического анализа информации.	
УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач	

Знать: - методы, структуру и средства получения и систематизации для решения поставленных профессиональных задач
 Уметь: - составлять алгоритм и применять математические методы при обработке результатов при решении профессиональных задач
 Владеть: - навыками систематизации полученной научно-технической информации; приемами обработки экспериментальных данных; методами содержательной интерпретации и системного представления результатов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1. Введение.		
1.1	Введение /Лек/	3	2
1.2	Введение. /Ср/	3	4
	Раздел 2. Направления научных исследований в животноводстве		
2.1	Направления научных исследований в животноводстве /Лек/	3	2
2.2	Направления научных исследований в животноводстве /Пр/	3	2
2.3	Направления научных исследований в животноводстве /Ср/	3	8
	Раздел 3. Основные методы зоотехнических исследований		
3.1	Основные методы зоотехнических исследований /Лек/	3	4
3.2	Основные методы зоотехнических исследований /Ср/	3	6
	Раздел 4. Общие методические требования при постановке зоотехнических опытов		
4.1	Общие методические требования при постановке зоотехнических опытов /Лек/	3	4
4.2	Общие методические требования при постановке зоотехнических опытов /Ср/	3	8
	Раздел 5. Особенности опытов на животных разных видов и половозрастных групп. опыта		
5.1	Особенности опытов на животных разных видов и половозрастных групп. /Лек/	3	4
5.2	Особенности опытов на животных разных видов и половозрастных групп. /Пр/	3	14
5.3	Особенности опытов на животных разных видов и половозрастных групп. /Ср/	3	6
	Раздел 6. Математический анализ опытных данных		
6.1	Математический анализ опытных данных /Лек/	3	2
6.2	Математический анализ опытных данных /Пр/	3	2
6.3	Математический анализ опытных данных /Ср/	3	4

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Гайнуллина М. К.	Основы научных исследований в зоотехнии	Казань: КГАВМ им. Баумана, 2016	https://e.lanbook.com/book/122915
6.1.1.2	Бабушкин В. А., Самсонова О. Е., Негреева А. Н., Нечепорук А. Г.	Основы научных исследований в зоотехнии: учебно-методическое пособие	Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/202007
6.1.1.3	Санжаровская Н. С., Сокол Н. В.	Основы научных исследований: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/315728

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.4	Малявко И. В., Гамко Л. Н., Малявко В. А., Подольников В. Е., Гулаков А. Н.	Современные методы и основы научных исследований в животноводстве: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023	https://e.lanbook.com/book/322493
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Рыжков И. Б.	Основы научных исследований и изобретательства: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/145848
6.1.2.2	Степанова Н. Ю.	Основы научных исследований. Методика научных исследований: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2019	https://e.lanbook.com/book/162624
6.1.2.3	Герке Л. Н., Князева А. В., Грачев А. Н., Гильфанов М. Ф., Хасаншин Р. Р.	Основы научных исследований: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2018	https://e.lanbook.com/book/166203
6.1.2.4	Семиглазов В. А.	Основы научных исследований: учебное пособие	Москва: ТУСУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/313799
6.1.2.5	Гиниятов И. А., Гиниятов А. И.	Основы научных исследований: учебное пособие	Новосибирск: СГУГиТ, 2022	https://e.lanbook.com/book/317516
6.1.2.6	Грибков А. Н., Баршутин С. Н.	Основы научных исследований: учебное пособие	Тамбов: ТГТУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/320405
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1		Основы научных исследований: учебное пособие для направления подготовки «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Ижевск: Ижевская ГСХА, 2014	https://e.lanbook.com/book/133986
6.1.3.2	Музыка С. М.	Основы научных исследований: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы бакалавров института управления природными ресурсами (факультет охотоведения имени профессора в.н. скалона) направления подготовки 06.03.01 – биология	Иркутск: Иркутский ГАУ, 2022	https://e.lanbook.com/book/300152
6.1.3.3	Мельникова О. В.	Опытное дело и основы научных исследований: учебно-методическое пособие для проведения лабораторно-практических занятий со студентами направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Брянск: Брянский ГАУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/304340
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Агрегатор научных новостей «Новости науки» : сайт.– URL: http://novostinauki.ru .– Текст : электронный			
6.2.2	Агропортал России : сайт.- URL: http://agroforum.ru .– Текст : электронный			
6.2.3	Министерство сельского хозяйства : сайт . – URL: http://www.mcsx.ru .– Текст : электронный			
6.2.4	Российская библиотечная ассоциация : сайт . – URL: http://www.rba.ru .– Текст : электронный			
6.2.5	Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева : сайт. – URL: http://www.timacad.ru .–Текст : электронный.			
6.2.6	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт .– URL: http://www.cnsbl.ru .– Текст : электронный			

6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. –URL: http://CyberLeninka.ru . –Текст : электронный
6.2.8	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы “Гарант” и “Консультант+” свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст :
6.3.2.2	электронный.
6.3.2.3	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст :
6.3.2.4	электронный.
6.3.2.5	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . –
6.3.2.6	Текст : электронный.
6.3.2.7	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст :
6.3.2.8	электронный.
6.3.2.9	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст :
6.3.2.10	электронный.
6.3.2.11	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный
6.3.2.12	БД ФГБНУ «Росинформагротех» : сайт.- URL: https://rosinformagrotech.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.13	БД Сельское хозяйство / Алтайская краевая универсальная научная библиотека им. В.Я. Шишкова : сайт.- URL: http://akunb.altlib.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.14	БД AgroWeb России : сайт.- URL: http://www.cnsnb.ru/aw/ . – Текст : электрон-ный.
6.3.2.15	БД AGRICOLA : сайт.- URL: https://agricola.nal.usda.gov/ . – Текст : электронный.
6.3.2.16	БД «AGROS»: сайт.- URL: http://www.cnsnb.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.17	БД ВИНИТИ : сайт.- URL: http://www.viniti.ru/ . – Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-380
7.2	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/36
7.3	Основное оборудование: парты – 17 шт., столы – 2 шт., стулья – 32 шт., шкафы – 2 шт., стенды – 3 шт.
7.4	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.5	Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации: Г-368
7.6	Количество посадочных мест в аудитории в формате (преподаватель/обучающийся) 1/29
7.7	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд,
7.8	сервер.
7.9	Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.10	Помещения для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет с обеспечением доступа в
7.11	электронную информационно-образовательную среду академии
7.12	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 4 шт., стулья – 8 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Основы производства продукции растениеводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Растениеводства, селекции и семеноводства		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 3	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	35,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат с.-х. наук, Доцент, Комарицкая Е.И. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Растениеводства, селекции и семеноводства

Протокол от 28.06.2022г. № 14

Заведующий кафедрой Кандидат с.-х. наук, доцент Ишков И.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний по основам производства продукции растениеводства в различных агроэкологических условиях.
Задачи:	1. Дать обучающимся основные теоретические и практические знания и навыки в области производства продукции растениеводства 2. Обогащать обучающихся современным состоянием научных знаний по теоретическим основам растениеводства, биологии и технологиям возделывания полевых культур. 3. Научить обучающихся поиску информации с целью использования интегрированных знаний в процессе будущей профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		ФТД.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	
2.1.2	Основы биотехнологии	
2.1.3	Введение в профессиональную деятельность	
2.1.4	Агрометеорология	
2.1.5	Ботаника	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Методика планирования научного эксперимента	
2.2.2	Экология	
2.2.3	Фитопатология и энтомология	
2.2.4	Методика опытного дела	
2.2.5	Основы карантина	
2.2.6	Плодоводство	
2.2.7	Система рационального использования и охрана земель	
2.2.8	Физиология и биохимия растений	
2.2.9	Химические средства защиты растений	
2.2.10	Земледелие	
2.2.11	Интегрированная защита растений	
2.2.12	Растениеводство	
2.2.13	Технические культуры	
2.2.14	Почвенная и растительная диагностика	
2.2.15	Производство масличных культур	
2.2.16	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
2.2.17	Микробиология	
2.2.18	Фитопатология, энтомология и защита растений	
2.2.19	Система рационального использования и охрана земель	
2.2.20	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: основные элементы системы технологии в области возделывания сельскохозяйственных культур Уметь: спользовать элементы технологий возделывания сельскохозяйственных культур с учетом агроландшафтной характеристики территории Владеть: нвыками использования элементов системы растениеводческих технологий производства, хранения и переработки
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: характеристика почвенных и агрохимических исследований для разработки растениеводческих технологий Уметь: использовать справочные материалы для разработки производства и переработки с.-х. продукции Владеть: навыками использования справочных материалов для разработки техноогий производства продукции

растениеводства

ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Знать: основные элементы современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур

Уметь: использовать элементы технологий при возделывании сельскохозяйственных культур

Владеть: : практическими навыками реализации элементов современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Теоретические основы растениеводства. Сельскохозяйственные культуры, их видовой состав. /Лек/	3	2
1.2	Теории получения высоких урожаев сельскохозяйственных культур. Задачи, методы исследования в растениеводстве, достижения и перспективы развития растениеводства. Понятие о технологиях возделывания в растениеводстве: интенсивная, высокая, нормальная, экологически чистая, почвозащитная. /Пр/	3	2
1.3	Теоретическое обоснование агротехнических приемов возделывания сельскохозяйственных культур. Сельскохозяйственные культуры, их видовой состав. /Ср/	3	4
	Раздел 2.		
2.1	Особенности биологии и современные технологии производства зерна озимых культур /Лек/	3	2
2.2	Родовые отличия хлебов I и II групп. Специфические особенности роста, развития, требований к условиям внешней среды культур этих групп. Фазы развития, этапы органогенеза, морфология, систематика. Элементы продуктивности, биологическая урожайность и ее структура /Пр/	3	2
2.3	Озимые рожь и тритикале. Строение колоса, сорта. Особенности технологии возделывания при выращивании на зерно, зеленый корм и для производства травяной муки. /Ср/	3	5
	Раздел 3.		
3.1	Особенности биологии и современные технологии производства ранних яровых хлебов /Лек/	3	4
3.2	Характеристика подвидов, групп и разновидностей ячменя и овса. Значение различных разновидностей и сортов ярового ячменя, овса, яровой пшеницы для производства продуктов питания, кормов и пивоварения. /Пр/	3	4
3.3	Значение, биологические особенности и технология возделывания. Особенности уборки и новые технические средства для обеспечения высокого урожая и качества продукции. /Ср/	3	5
	Раздел 4.		
4.1	Особенности биологии и современные технологии производства поздних яровых культур (кукуруза, гречиха, просо, сорго) /Лек/	3	2
4.2	Морфологические особенности кукурузы. Подвиды кукурузы. Анализ початка. /Пр/	3	2
4.3	Крупяные культуры. Значение, ценность, использование и проблемы в технологии возделывания гречихи, проса, сорго. Морфология, систематика. Виды проса. Подвиды головчатого и обыкновенного проса. Виды сорго по хозяйственному использованию. Хозяйственное значение и биологические особенности гречихи. Диморфизм цветков гречихи. Легитимное и иллегитимное опыление. Причины недобора урожаев гречихи. /Ср/	3	5
	Раздел 5.		
5.1	Особенности биологии и современные технологии производства зернобобовых культур /Лек/	3	2

5.2	Систематика, морфология зернобобовых культур, определение по листьям, соцветиям, плодам и семенам. Виды гороха (горох посевной и горох полевой или пелюшка). Определение алкалоидности люпинов. /Пр/	3	2
5.3	Технологии возделывания сои в современных условиях для повышения урожайности и качества продукции в различных почвенно-климатических зонах. /Ср/	3	5
	Раздел 6.		
6.1	Особенности биологии и современные технологии производства картофеля /Лек/	3	2
6.2	Систематика, морфология картофеля. Морфология, анатомия, химический состав клубня картофеля. Методы определения содержания крахмала в клубнях картофеля через плотность, при помощи ареометра и весов Парова ВП-5 /Пр/	3	2
6.3	Проблема картофелеводства в России и Курской области. Особенности возделывания картофеля по российской и голландской технологиям. Отличительные особенности сортов картофеля по скороспелости, использованию. /Ср/	3	4
	Раздел 7.		
7.1	Особенности биологии и современные технологии производства сахарной свеклы /Лек/	3	2
7.2	Особенности развития кормовых корнеплодов. Фазы развития кормовых корнеплодов. Отличие корнеплодов по семенам, настоящим и семядольным листьям, расположению корней, форме. Строение корнеплода. Особенности сортов. Составление технологической карты возделывания сахарной и кормовой свеклы /Пр/	3	2
7.3	Сахарная свекла – основная техническая культура Курской области: значение, площади посева, ботанико-биологическая характеристика, технология возделывания. /Ср/	3	4
	Раздел 8.		
8.1	Особенности биологии и современные технологии производства масличных и эфиромасличных культур /Лек/	3	2
8.2	Масличные культуры (значение, ботаническая характеристика, биологические особенности, сорта и гибриды). Показатели качества растительного масла (йодное число, число омыления, кислотное число). Значение, биология и интенсивная технология возделывания подсолнечника и рапса. Эфиромасличные и лекарственные культурные растения. Особенности кориандра. Систематика, отличия масличных и эфиромасличных растений по листьям и соцветиям. /Пр/	3	2
8.3	Систематика и морфологические особенности подсолнечника. Масличные, грызовые группы сортов подсолнечника, межеумки. Определение панцирности и лузжистости семян подсолнечника /Ср/	3	3,9
8.4	/ИКР/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Наумкин В. Н., Ступин А. С.	Технология растениеводства	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/156391
6.1.1.2	Ториков В. Е., Мельникова О. В.	Производство продукции растениеводства	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/173810

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Ториков В. Е., Мельникова О. В.	Научные основы агрономии	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/148297
6.1.2.2	Наумкин В. Н., Ступин А. С., Лопачев Н. А., Лысенко Н. Н., Стебаков В. А.	Адаптивное растениеводство	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/183107

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.3.1	Засорина Э. В., Комарицкая Е. И., Ишков И. В.	Практикум по дисциплинам: «Растениеводство», «Производство продукции растениеводства»: учебно- методическое пособие	Курск: Курская ГСХА, 2019	https://e.lanbook.com/book/214742

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	№	Название (лицензия\свободное ПО)
6.3.1.2	1.	Windows 7 лицензия
6.3.1.3	2	Windows XP лицензия
6.3.1.4	3	Paint.NET свободное ПО
6.3.1.5	4	Система управления дистанционным обучением Moodle свободное ПО
6.3.1.6	5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" свободное ПО для обучающихся
6.3.1.7	6	Microsoft office 2007 лицензия
6.3.1.8	7	Acrobat Reader DC свободное ПО
6.3.1.9	8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://elibrary.ru .– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
6.3.2.2	2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm .– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
6.3.2.3	3. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: https://cyberleninka.ru . – Режим доступа: свободный.–Текст : электронный.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
7.2	1.	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-340. Основное оборудование:	
7.3		парты – 43 шт.,экран – 1 шт.,трибуна – 1 шт.,	
7.4		доска – 1 шт.,мультимедийный проектор – 1 шт.	
7.5		Переносное оборудование:	
7.6		ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт.	
7.7	2.	Учебная аудитория для проведения учебных занятий:	
7.8	Г-334.	Основное оборудование:	
7.9		столы – 16 шт., стулья – 29 шт., экран – 1 шт.,	
7.10		трибуна – 1 шт., доска – 1 шт., стенды – 5 шт.,	
7.11		коллекция сельскохозяйственных растений – 1 шт.	
7.12		Переносное оборудование:	
7.13		мультимедийный проектор – 1 шт., ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 1 шт., весы электронные – 1 шт.	

7.14	3. Помещение для самостоятельной работы библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.15	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Основы производства продукции животноводства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Общей зоотехнии		
Учебный план	m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах: зачеты 2	
в том числе:			
аудиторные занятия	36		
самостоятельная работа	35,9		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доцент, Сидорова Нина Владимировна _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Общей зоотехнии

Протокол от 27.06.2023г. № 13

Заведующий кафедрой Астахова Надежда Ивановна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	Овладение основами технологиями производства продукции животноводства для успешной их реализации в производственных условиях.
Задачи:	• дать обучающимся всесторонние знания об отраслях животноводства и современных технологиях производства продукции животноводства; • научить обучающихся осуществлять технологические процессы, связанные с разведением, кормлением, содержанием сельскохозяйственных животных, оптимальных для реализации их продуктивного генетического потенциала; • подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в части внедрения и совершенствования существующих технологий производства продукции животноводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.2	Морфология и физиология с.-х. животных
2.1.3	Ботаника
2.1.4	Зоология
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.2	Экология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: - отличительные особенности современных технологий производства продукции животноводства; Уметь: - реализовывать элементы технологий производства продукции животноводства в хозяйственных условиях; Владеть: - навыками выбора и обоснования элементов современных технологий производства продукции животноводства;
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: - справочные системы и модули, содержащие специальную информацию в области животноводства; Уметь: - осуществлять поиск специальной справочной информации по животноводству; Владеть: - навыками использования специальной справочной информации по животноводству;
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: - современные технологии производства продукции животноводства; Уметь: - разрабатывать применительно к производственным условиям элементы технологии производства продукции животноводства; Владеть: - навыками реализации элементов современных технологий производства продукции животноводства.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	История развития и современное состояние животноводства /Лек/	2	2
1.2	Народнохозяйственное значение животноводства /Ср/	2	2
1.3	Понятие о разведении сельскохозяйственных животных /Лек/	2	2
1.4	Понятие о разведении сельскохозяйственных животных /Пр/	2	4
1.5	Понятие о разведении сельскохозяйственных животных /Ср/	2	8
1.6	Понятие о кормах и кормлении с/х животных. /Лек/	2	2
1.7	Понятие о кормах и кормлении с/х животных. /Пр/	2	4
1.8	Понятие о кормах и кормлении с/х животных. /Ср/	2	8
1.9	Производство продукции скотоводства /Лек/	2	2
1.10	Производство продукции скотоводства /Пр/	2	2

1.11	Производство продукции скотоводства /Ср/	2	4
1.12	Технология производства свинины /Лек/	2	2
1.13	Технология производства свинины /Пр/	2	2
1.14	Технология производства свинины /Ср/	2	2
1.15	Производство яиц и мяса птицы /Лек/	2	2
1.16	Производство яиц и мяса птицы /Пр/	2	2
1.17	Производство яиц и мяса птицы /Ср/	2	2
1.18	Основы производства продукции овцеводства /Лек/	2	2
1.19	Основы производства продукции овцеводства /Пр/	2	2
1.20	Основы производства продукции овцеводства /Ср/	2	1,7
1.21	Особенности продуктивного коневодства /Лек/	2	2
1.22	Особенности продуктивного коневодства /Пр/	2	2
1.23	Особенности продуктивного коневодства /Ср/	2	2
1.24	Основы производства продукции кролиководства и пушного звероводства /Лек/	2	2
1.25	Породы лошадей, овец и кроликов /Ср/	2	6,2
1.26	Зачет /ИК/	2	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Родионов Г. В., Юлдашбаев Ю. А., Табакова Л. П.	Основы животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/130495
6.1.1.2	Чикалёв А. И., Юлдашбаев Ю. А.	Основы животноводства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211814
6.1.1.3	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/212543

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1	Кузнецов А. Ф., Никитин Г. С.	Современные технологии и гигиена содержания птицы	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168413
6.1.2.2	Родионов Г. В., Костомахин Н. М., Табакова Л. П.	Скотоводство	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/184163
6.1.2.3	Сидорова А. Л.	Коневодство: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/187246
6.1.2.4	Бабайлова Г. П., Симбирских Е. С., Овсянников Ю. С.	Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/200267
6.1.2.5	Бекенёв В. А.	Технология разведения и содержания свиней	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/210836
6.1.2.6	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/211115

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.7	Кибкало Л.И.	Перспективные породы и породные типы сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: учебное пособие	Курск: Изд-во КГСХА, 2011	
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»				
6.2.1	Агрегатор научных новостей. Новости науки : сайт. – URL: http://novostinauki.ru . – Текст : электронный.			
6.2.2	Ветеринария, Зоотехния и Биотехнология : сайт. – URL: http://www.sciencelib.info . – Текст : электронный.			
6.2.3	Всероссийский научно–исследовательский институт животноводства имени академика Л.К. Эрнста : сайт. – URL: http://www.vij.ru . – Текст : электронный.			
6.2.4	Главный фермерский портал : сайт. – URL: http://www.fermer.ru . – Текст : электронный.			
6.2.5	Ежедневное аграрное обозрение : сайт. – URL: http://agroobzor.ru . – Текст : электронный.			
6.2.6	ИСТИНА. Интеллектуальная система тематического исследования наукометрических данных : сайт. - URL: https://istina.msu.ru . – Текст : электронный.			
6.2.7	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – URL: http://CyberLeninka.ru . – Текст : электронный.			
6.2.8	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации : сайт. – URL: http://www.mcsx.ru . – Текст : электронный.			
6.2.9	Российская национальная библиотека (г. Санкт–Петербург) : сайт. – URL: http://www.rba.ru . – Текст : электронный.			
6.2.10	Российский аграрный портал : сайт. – URL: https://agroportal-ziz.ru . – Текст : электронный.			
6.2.11	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) : сайт. – URL: http://www.cnshbl.ru . – Текст : электронный.			
6.2.12	Элементы : сайт. – URL: http://elementry.ru . – Текст : электронный.			
6.2.13	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.			
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства				
6.3.1.1	1.	Windows 7	лицензия	
6.3.1.2	2	Paint.NET	свободное ПО	
6.3.1.3	3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО	
6.3.1.4	4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+" обучающихся	свободное ПО, для	
6.3.1.5	5	Microsoft office 2007	лицензия	
6.3.1.6	6	Acrobat Reader DC	свободное ПО	
6.3.1.7	7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия	
6.3.1.8	Специализированное ПО			
6.3.1.9	1	FreeCAD	свободное ПО	
6.3.1.10	2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО	
6.3.1.11	3	NotePad++	свободное ПО	
6.3.1.12	4	Microsoft SQL server	лицензия	
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем				
6.3.2.1	1	БД НацГенофонда БАЗЫ ДАННЫХ	сайт. – URL: http://vniiplem.ru/grpzh/ . – Текст : электронный.	
6.3.2.2	2.	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека	сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.3	3.	Справочная правовая система ГАРАНТ	сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.	
6.3.2.4	4.	Электронно-библиотечная система «Лань»	сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	1 Учебная аудитория для проведения учебных занятий:
7.2	
7.3	Г-348 (1-Г-348)
7.4	
7.5	Основное оборудование: парты -43 шт, мультимедийный проектор -1 шт, экран -1 шт, трибуна -1 шт, доска. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт.
7.6	
7.7	
7.8	Г-349 (1-Г-349)

7.9	
7.10	Основное оборудование: парты – 13 шт., стол, стулья – 26 шт., сейф, стенды – 3 шт., тренажерный комплекс «Отработка навыков доения коров», коллекция зубов крупного рогатого скота, макет дойной коровы, муляжи быков – 21 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.11	
7.12	2 Помещение для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации:
7.13	
7.14	Г-368 (1-Г-368)
7.15	Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 12 шт. (реализован по технологии «Тонкий клиент»), столы – 6 шт., стулья – 34 шт., стенд, сервер. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, мультимедийный проектор.
7.16	
7.17	Читальный зал библиотеки (1-Читальный зал библиотеки) Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу;
- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

Система рационального использования и охрана земель

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 4

аудиторные занятия 36

самостоятельная работа 35,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1		0,1	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

Кандидат с.-х. наук, доцент, Никитина О.В. _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Экологии, садоводства и ландшафтного проектирования

Протокол от 25.06.2024г. № 16

Заведующий кафедрой Нагорная Ольга Вячеславовна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	формирование теоретических знаний по состоянию земельных ресурсов, основного компонента биосферы, в условиях антропогенного воздействия и основные направления их охраны.
Задачи:	•дать обучающимся всесторонние знания о состоянии земельных ресурсов и их значимости для человека; •научить обучающихся устанавливать качество сельскохозяйственных земель, их использованию и охране; •подготовить обучающихся к оптимальному природопользованию в решении конкретных прикладных задач в процессе будущей профессиональной деятельности, соци-альной и частной жизни.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессиональную деятельность
2.1.2	Основы производства продукции растениеводства
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Экология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1: Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Знать: материалы научных исследований по совершенствованию технологий в механизации сельскохозяйственного производства при рациональном использовании земель Уметь: использовать материалы научных исследований по совершенствованию технологий в механизации сельскохозяйственного производства при рациональном использовании земель Владеть: знаниями материалов научных исследований по совершенствованию технологий в механизации сельскохозяйственного производства
ОПК-4.2: Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Знать: земельно-ресурсного потенциала мира и России, тенденции изменения состояния земельных ресурсов в условиях антропогенной нагрузки, основные факторы и виды деградации земель, а так же законодательные акты охраны земель Уметь: пользоваться справочными материалами для оценки состояния земельных ресурсов, рекомендаций для снижения антропогенной нагрузки на ресурсы с учетом правовых и нормативных документов Владеть: знаниями справочных материалов используемых для оценки состояния земельных ресурсов
ОПК-4.3: Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Знать: элементы системы технологии в области производства сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать элементы технологии в области сельскохозяйственного производства Владеть: знаниями элементов технологии в области производства сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Земельные ресурсы России. Принципы рационального использования земель /Лек/	4	2
1.2	Земельные ресурсы России. Принципы рационального использования земель /Пр/	4	2
1.3	Земельные ресурсы России. Принципы рационального использования земель /Ср/	4	4
1.4	Техногенное воздействие на земельные ресурсы /Лек/	4	2
1.5	Техногенное воздействие на земельные ресурсы /Пр/	4	2
1.6	Техногенное воздействие на земельные ресурсы /Ср/	4	4
1.7	Анализ антропогенного воздействия на земельные ресурсы /Лек/	4	2
1.8	Анализ антропогенного воздействия на земельные ресурсы /Пр/	4	2
1.9	Анализ антропогенного воздействия на земельные ресурсы /Ср/	4	6

1.10	Землеустройство /Лек/	4	2
1.11	Землеустройство /Пр/	4	2
1.12	Землеустройство /Ср/	4	4
1.13	Агротехнические приёмы /Лек/	4	4
1.14	Агротехнические приёмы /Пр/	4	2
1.15	Агротехнические приёмы /Ср/	4	2
1.16	Мелиоративные приёмы /Лек/	4	2
1.17	Мелиоративные приёмы /Пр/	4	2
1.18	Мелиоративные приёмы /Ср/	4	4
1.19	Оценка устойчивости ландшафтов на основе рационального использования земельных ресурсов /Лек/	4	2
1.20	Оценка устойчивости ландшафтов на основе рационального использования земельных ресурсов /Пр/	4	4
1.21	Оценка устойчивости ландшафтов на основе рационального использования земельных ресурсов /Ср/	4	5
1.22	Законодательство в области охраны земельных ресурсов /Лек/	4	2
1.23	Законодательство в области охраны земельных ресурсов /Пр/	4	2
1.24	Законодательство в области охраны земельных ресурсов /Ср/	4	6,9
1.25	/ИКР/	4	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Стифеев А. И., Бессонова Е. А., Никитина О. В.	Система рационального использования и охрана земель	Санкт-Петербург: Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/171875

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Всероссийский экологический портал сайт
6.2.2	Научно-исследовательский институт экологии и рационального использования природных ресурсов
6.2.3	Российский аграрный портал
6.2.4	Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система Windows 7 лицензия
6.3.1.2	Растровый графический редактор Paint.NET свободное ПО
6.3.1.3	Электронная информационно-образовательная среда Курского ГАУ свободное ПО
6.3.1.4	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+» свободное ПО, для обучающихся
6.3.1.5	Офисный пакет программ MicrosoftOffice 2007 лицензия
6.3.1.6	AcrobatReaderDC–ПО для просмотра, печати, электронного подписания, комментирования и совместного использования файлов PDF свободное ПО
6.3.1.7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского лицензия

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.2	Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: https://www.garant.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.3	ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: https://polpred.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: https://e.lanbook.com/ . – Текст : электронный.
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: https://book.ru/ . – Текст : электронный.
6.3.2.6	Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: https://urait.ru . – Текст : электронный.
6.3.2.7	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-314 Основное оборудование: шкафы – 5 шт., столы-12 шт., стол с тумбой -1 шт., стулья – 25 шт. трибуна – 1 шт., стенды – 5 шт., мультимедийный проектор- 1 , доска- 1 шт, экран- 1 шт., персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 11 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт.
7.2	
7.3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-322 Основное оборудование: шкафы – 10 шт., столы-парты – 16 шт., стол преподавательский с тумбой – 1 шт., трибуна- 1 шт., стенды- 6 шт., мультимедийный проектор-1 шт., доска- 1 шт., экран- 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения- 1 шт., биноклярные микроскопы- 12 шт.
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы Г-311 с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения – 6 шт., столы-11 шт., стулья- 12 шт., доска- 1 шт., шкафы-6 шт.
7.6	
7.7	Помещение для самостоятельной работы Читальный зал библиотеки с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Основное оборудование: столы – 12 шт., стулья – 12 шт., компьютеры - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы. В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия. Самостоятельная работа проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; - углубления и расширения теоретических знаний студентов; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и специальную литературу; - развития познавательных способностей; - формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; - развития исследовательских умений студентов. Формы и виды самостоятельной работы студентов: - самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; - выполнение разноуровневых заданий; - работа со словарем, справочником; - поиск необходимой информации в сети Интернет; - конспектирование источников; реферирование источников; - самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа. Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности. В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями: - необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов; - необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов; - не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время; - прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять; - к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

**9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В. Малахов

_____ 2024 г.

**Особенности взаимодействия лиц с ограниченными
возможностями здоровья в трудовом коллективе**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Гуманитарных наук**

Учебный план m35.03.07-ТП,ХиППЖ-2021-2658.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 3

аудиторные занятия 36

самостоятельная работа 35,9

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Индивидуальные консультации	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36,1	36,1	36,1	36,1
Сам. работа	35,9	35,9	35,9	35,9
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

к.соц.н, Доцент, Попов Александр Александрович _____

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Гуманитарных наук

Протокол от 27.06.2023г. № 12

Заведующий кафедрой д-р ист.н. Пигорева О.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели:	– ознакомление студентов с теоретическими основами и прикладными аспектами помощи лицам с ограничениями физического и психического здоровья, организация условий для формирования у студентов системных представлений о трудовой социализации лиц с ОВЗ (инвалидов), формирование ключевых компетенций для эффективной профессиональной деятельности с данной категорией населения.
Задачи:	- изучение нормативно-правовых основ трудовой деятельности лиц с ОВЗ; - изучение медико-психолого-педагогических условий, влияющих на личность человека с ограниченными возможностями здоровья, его интересов, потребностей; - выявление закономерностей взаимоотношения общества и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ФТД.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Правоведение
2.2.2	Психология

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде****УК-3.1: Осуществляет эффективное социальное взаимодействие**

Знать: основы социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ.

Уметь: осуществлять эффективное социальное взаимодействие для достижения поставленных целей.

Владеть: навыками социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ

УК-3.4: Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью

Знать: основы социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ.

Уметь: осуществлять эффективное социальное взаимодействие для достижения поставленных целей.

Владеть: навыками социального взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов
	Раздел 1.		
1.1	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Лек/	3	2
1.2	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Пр/	3	2
1.3	Люди с особыми потребностями как особая категория населения /Ср/	3	6
1.4	Специфика социально- психологического статуса и проблем инвалидов /Лек/	3	4
1.5	Специфика социально- психологического статуса и проблем инвалидов /Пр/	3	4
1.6	Специфика социально- психологического статуса и проблем инвалидов /Ср/	3	6
1.7	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Лек/	3	4
1.8	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Пр/	3	4
1.9	Психологические особенности лиц с особыми потребностями (инвалидами). Виды инвалидности, их характеристика /Ср/	3	6

1.10	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Лек/	3	4
1.11	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Пр/	3	4
1.12	Особенности процесса социализации лиц с ОВЗ (инвалидов). Трудовая социализация /Ср/	3	6
1.13	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Лек/	3	4
1.14	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Пр/	3	2
1.15	Проблемы занятости и трудоустройства лиц с ОВЗ (инвалидов) в современном обществе /Ср/	3	6
1.16	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов). /Лек/	3	0
1.17	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов). /Пр/	3	2
1.18	Профессиональная ориентация и профессиональное обучение лиц с ОВЗ (инвалидов). /Ср/	3	5,9
1.19	/ИК/	3	0,1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОМ для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в составе ОПОП.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.1.1	Панькова Е. Г.	Социальная защита инвалидов: учебное пособие	Саранск: МГУ им. Н.П. Огарева, 2019	https://e.lanbook.com/book/154362

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
6.1.2.1		Проблемы социальной консолидации: инвалиды в региональном сообществе: монография	Вологда: ВолНИЦ РАН, 2014	https://e.lanbook.com/book/125235
6.1.2.2	Касмакова Л. Е.	Социальная защита инвалидов: учебно-методическое пособие для студ. высш. учебных заведений	Казань: Поволжская ГАФКСиТ, 2017	https://e.lanbook.com/book/154958
6.1.2.3		Педагогические инновации образования лиц с ОВЗ: практикум. направление подготовки 44.04.03 специальное (дефектологическое) образование. магистерская программа «психолого-педагогическая помощь лицам с аутистическими расстройствами». магистратура	Ставрополь: СКФУ, 2017	https://e.lanbook.com/book/155414
6.1.2.4	Арпентьева М. Р.	Психосоциальное сопровождение лиц с ОВЗ и их семей	Санкт-Петербург: Лань, 2022	https://e.lanbook.com/book/197699

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

6.2.1	Литература по педагогике и психологии
6.2.2	Тематические сайты по педагогике и психологии
6.2.3	Всероссийское общество слепых
6.2.4	Всероссийское общество глухих
6.2.5	Всероссийское Общество Инвалидов

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 7	лицензия
6.3.1.2	Windows XP	лицензия
6.3.1.3	Paint.NET	свободное ПО
6.3.1.4	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
6.3.1.5	Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
6.3.1.6	Microsoft office 2007	лицензия
6.3.1.7	Acrobat Reader DC	свободное ПО
6.3.1.8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем		
6.3.2.1	Информационно-правовая система «Гарант» : сайт. - URL: http:// www.garant.ru/ . - Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.	
6.3.2.2	ЭБС «Руконт»: сайт. – Москва, 2022. - URL: https://rucont.ru . – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.	
6.3.2.3	ЭБС «Book.ru»: сайт. – Москва, 2022. - URL: https://book.ru . – Текст: электронный.	
6.3.2.4	ЭБС «Лань»: сайт. – Москва, 2022. - URL: https://e.lanbook.com . – Текст: электронный.	
6.3.2.5	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека: сайт. – URL: http://elibrary.ru . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-436. Основное оборудование: парты – 16 шт., стол – 1 шт., стулья - 33 шт., трибуна, доска, плазменный телевизор Samsung. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-426. Основное оборудование: парты – 14 шт., стол – 1 шт., стул – 27 шт., доска – 1 шт., трибуна – 1 шт. Переносное оборудование: ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, экран, мультимедийный проектор.
7.3	Помещение для самостоятельной работы Г-424 (компьютерный класс) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: компьютерный стол – 12 шт., парты – 8 шт., стул – 23 шт., стол – 1 шт., шкаф – 1 шт., компьютер Formoza E3500 1384 с выходом в Интернет – 10 шт.
7.4	Помещение для самостоятельной работы: библиотека с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Курского ГАУ. Основное оборудование: персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет – 12 шт., столы – 12 шт., стулья – 12 шт.
7.5	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-444. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парты - 20 шт., столы - 2 шт., стулья - 2 шт., трибуна, экран настенный с электроприводом. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет.
7.6	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Г-440. Лекционный зал. Основное оборудование: доска, парта-скамья - 20 шт., столы - 2 шт., стул, трибуна. Переносное оборудование: мультимедиа-проектор, ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и выходом в Интернет, экран на штативе переносной рулонный

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и выполнения самостоятельной работы.

В ходе практических занятий преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Практические занятия также служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя.

Кроме указанных тем, студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний студентов;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, учебную и

специальную литературу;

- развития познавательных способностей;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развития исследовательских умений студентов.

Формы и виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам;
- выполнение разноуровневых заданий;
- работа со словарем, справочником;
- поиск необходимой информации в сети Интернет;
- конспектирование источников; реферирование источников;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа.

Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательного учреждения: библиотеку университета; учебно-методическую и материально-техническую базу учебных кабинетов и лабораторий; компьютерные классы с возможностью работы в Интернет; аудитории (классы) для консультационной деятельности.

В процессе подготовки к промежуточной аттестации студенту следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо стремиться к пониманию всего материала, чтобы еще до начала промежуточной аттестации не оставалось непонятных вопросов;
- необходимо строго следить за грамотностью речи и правильностью употребляемых профессиональных терминов;
- не следует опасаться дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь студенту или сэкономить время;
- прежде чем отвечать на вопрос, необходимо сначала правильно его понять;
- к промежуточной аттестации необходимо готовиться на протяжении всего межсессионного периода.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).